

**Управление образования Администрации города Апатиты Мурманской области**  
**муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение г.Апатиты**  
**«Средняя общеобразовательная школа № 5»**

**Рабочая программа «Технология» направление «Технологии ведения дома»**

Основного общего образования

для 5 – 7 класса

Программа рассчитана на 2020/2021 учебный год

Программа рассчитана на 3 года обучения (204 часа)

Рабочая программа составлена на основе авторской программы «Технология. 5-8 классы» для основного общего образования (изложена в рамках двух направлений: «Индустриальные технологии», «Технологии ведения дома») – Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко.- М.: «Вентана-Граф», 2014 г.

Разработчик: Крамаренко И. В.

Принято  
на заседании методического  
совета школы  
протокол № 5 от  
\_30\_.08.2021г.

Руководитель  
методического совета  
\_\_\_\_\_/Присада О.Н. /

Утверждено:  
Директор МБОУ СОШ № 5  
\_\_\_\_\_/Багдонене В.Ф./

Приказ № 116-о

от 31.08.2021

## 1. Планируемые предметные результаты освоения конкретного учебного предмета, курса «Технология» направление «Технологии ведения дома»

### **Выпускник научится:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

- изучить лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовать и фотографировать интересные образцы рукоделия;

- планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему;

- обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;

- планировать этапы выполнения работ;

- осуществлять технологический процесс;

- контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации.

### **Выпускник получит возможность научиться:**

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

- организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;

- применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

- применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

- оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;

- соблюдать правила этикета за столом;

- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов.
- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
- самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;
- находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.
- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## 2.Содержание учебного предмета с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности

### 5 класс

Содержание учебного предмета	Формы организации учебных занятий	Основные виды учебной деятельности
<p><b>Проектная деятельность.</b> Проектная деятельность на уроках «Технологии»</p>	<p>Урок «открытия» нового знания»</p>	<p>Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования.</p>
<p><b>Создание изделий из текстильных материалов.</b> Производство текстильных материалов. Свойства текстильных материалов. Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы на швейной машине. Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка Ткани. Технология изготовления швейного изделия. Обработка накладного кармана. Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Изготовление пояса.</p>	<p>Урок «открытия» нового знания</p> <p>Урок общеметодологической направленности</p> <p>Урок активного контроля и рефлексии</p>	<p>Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: актуализация знаний учащихся о тканях и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. Изучение истории фартука, виды и функции фартука в современном костюме, правила снятия мерок для построения швейного изделия, правила и приёмы раскроя швейного изделия, правила безопасных приёмов работы с булавками, ножницами, устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приёмов работы на швейной машине, устройство утюга, приёмы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом, Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Выполнение практических работ «Построение чертежа 1:4, в натуральную величину», «Раскрой швейного изделия». Выполнение самостоятельной работы: «подготовка швейной машины к работе», «выполнение образцов машинных швов». Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта. Изучение технологии пошива фартука. Выполнение моделирования фартука. Изучение технологии и выполнение обработки накладного кармана, нижнего и боковых срезов, верхнего среза фартука, изготовление пояса фартука и выполнение практической работы Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов.</p>
<p><b>Художественные ремёсла.</b> Декоративно-прикладное изделие</p>	<p>Урок «открытия» нового знания</p> <p>Урок</p>	<p>Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: виды декоративно-прикладного искусства народов России (региона), виды, правила и средства композиции, в иды, символика, цветовые</p>

<p>для кухни. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте. Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья. Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов». Обоснование проекта. Выполнение проекта. Практическая работа «Стачивание деталей изделия». Подготовка проекта к защите. Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок.</p>	<p>общеметодологической направленности</p> <p>Урок Рефлексии</p> <p>Урок развивающего контроля</p>	<p>сочетания в орнаменте, история лоскутного шитья, его виды и технологии. Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности.</p> <p>Составление плана реализации проекта. Выполнение эскизов стилизованных изображений.</p> <p>Выполнение орнаментальной композиции для изделия из лоскутов.</p> <p>Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение технологии, изготовление шаблонов.</p> <p>Определение тематики новых знаний. Повторение правил безопасной работы на швейной машине.</p> <p>Самостоятельная работа: выполнение изделий. Формулирование цели и проблемы проекта «Лоскутное изделие для кухни» (какая существует проблема, как её можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Анализ идей проекта, выявление ограничений, обоснование проекта. Завершение изготовления изделия, расчёт стоимости затрат, составление доклада к защите проекта.</p> <p>Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Анализ достоинств и недостатков проектов.</p>
<p><b>Проектная деятельность.</b> <b>Интерьер кухни-столовой.</b> Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. Творческий проект «Кухня моей мечты». Защита проекта «Кухня моей мечты».</p>	<p>Урок Общеметодологической направленности.</p> <p>Урок рефлексии</p> <p>Урок развивающего контроля</p>	<p>Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии «интерьер», требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вариантах планировки.</p> <p>Самостоятельная работа: «Выполнение планировки кухни в масштабе 1: 5».</p> <p>Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?).</p> <p>Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата.</p> <p>Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой,</p>

		цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика) Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям, выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения.
<p><b>Кулинария.</b> Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание. Бутерброды. Горячие напитки. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий. Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий». Блюда из сырых овощей и фруктов. Блюда из варёных овощей. Практическая работа «Приготовление салатов из варёных и сырых овощей». Блюда из яиц. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный завтрак в моей семье».</p>	<p>Урок «открытия» нового знания</p> <p>Урок общеметодологической направленности</p> <p>Урок развивающего контроля</p>	<p>Работа с учебником, изучение материала ЭОР – беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи.</p> <p>Изучение нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР.</p> <p>Самостоятельная работа: составление сбалансированного меню на завтрак. Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления).</p> <p>Самостоятельная работа: составление технологических карт.</p> <p>Просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. изучения нового материала: значение круп и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых.</p> <p>Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления каши.</p> <p>Повторение «Правил безопасной работы на кухне».</p> <p>Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям.</p> <p>Мотивация изучения темы: загадки об овощах.</p> <p>Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей.</p> <p>Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей.</p> <p>Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: способы тепловой обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки, технология приготовления блюд из варёных</p>

		<p>овощей.</p> <p>Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из варёных овощей.</p> <p>Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы.</p> <p>Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям.</p> <p>Мотивация изучения темы: загадки о яйце.</p> <p>Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц.</p> <p>Самостоятельная работа: творческое выполнение эскизов пасхальных яиц.</p> <p>Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе.</p>
--	--	---

## 6 класс

<b>Содержание учебного предмета</b>	<b>Формы организации учебных занятий</b>	<b>Основные виды учебной деятельности</b>
<p><b>Создание изделий из текстильных материалов.</b></p> <p>Текстильные материалы из химических волокон и их свойства.</p> <p>Практическая работа «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».</p> <p>Конструирование плечевой одежды с цельнокроеным рукавом. Проект «Наряд для семейного обеда»</p> <p>Конструирование швейных изделий.</p> <p>Определение размеров швейного изделия.</p> <p>Практическая работа «Снятие мерок для</p>	<p>Урок открытия нового знания.</p> <p>Урок общеметодологической направленности</p> <p>Урок развивающегося контроля</p> <p>Урок рефлексии</p>	<p>Актуализация знаний учащихся о тканях и волокнах, повторение классификации текстильных волокон.</p> <p>Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о текстильных материалах из химических волокон, способах получения тканей химических волокон.</p> <p>Выполнение практической работы по изучению свойств тканей.</p> <p>Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР об истории костюма. Мотивация на выполнение проекта «Наряд для семейного обеда». Составление плана выполнения проекта.</p> <p>Выполнение эскиза проектного изделия.</p> <p>Беседа с использованием материалов учебника: правила построения чертежа в масштабе 1:4, в натуральную величину. Выполнение практической работы «Построение чертежа 1:4», «Построение чертежа швейного изделия в натуральную величину».</p> <p>Актуализация знаний учащихся: беседа о способах моделирования плечевого изделия.</p> <p>Выполнение практической работы «Моделирование плечевого изделия».</p>

<p>построения чертежа плечевого изделия</p> <p>Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.</p> <p>Практическая работа «построение чертежа швейного изделия (в масштабе).</p> <p>Практическая работа «Построение чертежа швейного изделия (в натуральную величину).</p> <p>Моделирование плечевой одежды.</p> <p>Практическая работа «Моделирование плечевой одежды и выкройки к раскрою».</p> <p>Раскрой швейного изделия.</p> <p>Практическая работа «Раскрой плечевого швейного изделия»</p> <p>Швейные ручные работы.</p> <p>Практическая работа «Изготовление образцов ручных швов.</p> <p>Машиноведение.</p> <p>Приспособления к швейной машине.</p> <p>Машинная игла.</p> <p>Практическая работа «Выполнение образцов швов (обтачного, обтачного в кант)</p> <p>Практическая работа «Подготовка изделия к примерке, примерка плечевого изделия»</p> <p>Практическая работа «Обработка среднего шва спинки, плечевых и нижних срезов рукавов».</p> <p>Обработка горловины швейного изделия.</p>		<p>Беседа с использованием материалов учебника: правилах и приёмах раскроя швейного изделия, технологии дублирования деталей клеевой прокладкой, о правилах безопасных приёмов работы с булавками. Ножницами, утюгом. Выполнение практической работы «Раскрой плечевого швейного изделия»</p> <p>Беседа с использованием материалов учебника: правила и приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой и ножницами, о швейной игле, приспособлениям к швейной машине, повторение правил безопасных приёмов работы на швейной машине. Выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов».</p> <p>Повторение устройства швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приёмов работы на швейной машине. Самостоятельная работа: подготовка швейной машины к работе.</p> <p>Изучение технологии обработки среднего шва с застёжкой, последовательность обработки плечевых швов, нижних срезов рукавов, о способах обработки горловины подкройной обтачкой, косой бейкой. Выполнение практической работы.</p> <p>Выполнения обтачного и стачного шва, обработка боковых срезов швейного изделия. Повторение виды краевых швов, технология выполнения. Выполнение второй примерки изделия, корректировка выявленных дефектов. Знакомство с технологией обработки нижнего среза швейного изделия. Выполнение практической работы «Обработка нижнего среза швейного изделия» контроль и самоконтроль по представленным критериям.</p> <p>Знакомство с последовательностью окончательной отделки швейного изделия. Выполнение отделки с самоконтролем по представленным критериям. Выполнение письменной работы по защите проекта , заполнение паспорта проекта.</p> <p>Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов.</p>
---	--	--



<p>Практическая работа «Обработка горловины проектного изделия» Технология обработки боковых срезов швейного изделия. Практическая работа «Обработка боковых срезов». Обработка нижнего среза швейного изделия. Практическая работа «Обработка нижнего среза швейного изделия» Окончательная отделка изделия. Подготовка защиты проекта «Наряд для семейного обеда». Защита проекта «Наряд для семейного обеда».</p>		
<p><b>Художественные ремёсла.</b> Вязание крючком и спицами Творческий проект «Вяжем аксессуары крючком и спицами». Основные виды петель при вязании крючком. Вязание по кругу Вязание спицами. Основные приёмы вязания Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» . Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» . Выполнение проекта «Вяжем аксессуары крючком или спицами» Подготовка проекта к защите. Защита проекта</p>	<p>Урок «открытия» нового знания. Урок общеметодологической направленности. Урок развивающего контроля. Урок рефлексии.</p>	<p>Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о видах инструментов, материалов, способах и приёмах вязания крючком и спицами. Мозговой штурм, обоснование проекта «Вяжем аксессуары крючком и спицами». Беседа с использованием материалов учебника, презентации, журналов мод о схемах для вязания крючком, условных обозначениях, о способах вязания по кругу ( круг, квадрат, шестиугольник). Выполнение основных петель, образцов по предложенным схемам. Составление плана по реализации проекта. Выполнение эскизов проектного изделия. Изучение способов вязания спицами (набор петель, лицевые и изнаночные петли), условных обозначений. Выполнение образцов вязания спицами. Выполнение изделий. Завершение изготовления изделия, расчёт стоимости затрат, составление доклада к защите проекта. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Анализ достоинств и недостатков проектов.</p>

<p>«Вяжем аксессуары крючком или спицами». Итоговый урок.</p>		
<p><b>Проектная деятельность.</b> Вводный урок. Планировка и интерьер жилого дома Комнатные растения, разновидности, технология выращивания. Обоснование проекта «Растения в интерьере жилого дома» Творческий проект «Растения в интерьере жилого дома». Защита проекта «Растения в интерьере жилого дома».</p>	<p>Урок «открытия» нового знания  Урок общеметодологической направленности.  Урок развивающего контроля.  Урок рефлексии.</p>	<p>Беседа о зонировании жилых помещений дома, правила композиции, видах отделочных материалов, декоративном оформлении интерьера, этапах проектирования. Работа в группе. Проблемная беседа с использованием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о разновидностях растений, способах их размещения в интерьере, технологии выращивания комнатных растений. Выполнение обоснования проекта «Растения в интерьере жилого дома». Формулирование цели и проблемы проекта (какая существует проблема и как её можно решить?) Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Подготовка проекта к защите. Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения</p>
<p><b>Кулинария.</b> Рыба. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки рыбы. Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы». Мясо. Пищевая ценность, технология первичной и тепловой кулинарной обработки мяса. Практическая работа «Приготовление блюда из мяса». Супы. Технология приготовления первых блюд Сервировка стола к</p>		<p>Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, работа с учебником, изучение материала ЭОР, беседа о пищевой ценности рыбы и мяса, технологиях разделки рыбы и мяса, приготовлений блюд из рыбы и мяса. Знакомство с нерыбными продуктами моря, технологией приготовления блюд. Подготовка к практической работе. Повторение правил «безопасности работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Самостоятельная работа: составление технологических карт. Проблемная беседа с использованием материалов учебника, ЭОР о пользе первых блюд, классификация супов, технология приготовления супов. Самостоятельная работа: составление технологической карты. Проблемная беседа с использованием материалов</p>

<p>обеду. Этикет. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда». Практическая работа. Творческий проект «Приготовление воскресного обеда».</p>		<p>учебника, ЭОР о правилах этикета, сервировки стола к обеду. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Изучение технологии приготовления супа, салата, блюд из птицы, рыбы. Защита проектов.</p>
--	--	--

## 7 класс

Содержание учебного предмета	Формы организации учебных занятий	Основные виды учебной деятельности
<p><b>Создание изделий из текстильных материалов.</b> Текстильные материалы из волокон. Конструирование поясной одежды. Моделирование поясной одежды. Получение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод или интернета. Раскрой поясной одежды и дублирование детали пояса. Технология ручных работ. Технология машинных работ. Примерка поясного изделия, выявление дефектов. Практическая работа «Дублирование деталей юбки». Практическая работа «Обработка среднего (бокового) шва юбки с застёжкой – молнией» Практическая работа «Обработка складок, вытачек». Практическая работа «Обработка верхнего среза прямым, притачным поясом» Влажно-тепловая</p>	<p>Урок открытия нового знания  Урок развивающего контроля  Урок рефлексии.  Урок общеметодологической направленности.</p>	<p>Актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, повторение классификации текстильных волокон; проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о текстильных материалах из волокон животного происхождения, свойствах и ассортименте шерстяных и шёлковых тканей; практическая работа «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств»: Презентация об истории юбки, о юбке в народном костюме, о разнообразии моделей; повторение правил снятия мерок, условных обозначений. Материалы учебника о видах поясной одежды, история юбки, разнообразных моделях прямой юбки; практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа поясного шейного изделия». Изучение моделирования прямой юбки; практическая работа «Моделирование юбки в соответствии с выбранным фасоном». Актуализация знаний учащихся о видах ручных работ, терминологии, применяемой при ручных швейных работах, приспособлениях и инструментах; повторение правил безопасного труда при выполнении швейных ручных работ; изучение образцов изделий, подшитых прямыми, косыми, крестообразными стежками; практическая работа: выполнение практической работы «Изготовление образцов ручных швов». Формулирование цели и проблемы проекта «Праздничный наряд» (какая существует проблема? Как её можно решить? Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения; выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результативности; определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания – исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение эскизов проекта</p>

<p>обработка готового изделия. Контроль качества изделия. Подготовка проекта к защите Защита проекта «Праздничный наряд»</p>		<p>Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями при выполнении машинных работ. Самостоятельная работа: выполнение практической работы «выполнение образцов машинных швов».</p> <p>Изучение с использованием материалов учебников о клеевых прокладках из флизелина, дублерина; выполнение первичной примерки изделия и устранение выявленных дефектов; практическая работа: «Дублирование деталей юбки»; определение дифференцированного домашнего задания.</p> <p>Знакомство с технологией обработки среднего (бокового) шва с застёжкой молнией, обработка складок, вытачек; практическая работа: «Обработка среднего шва (бокового) с застёжкой-молнией, складок, вытачек.</p> <p>Знакомство с технологией обработки верхнего среза; выполнение практической работы «Обработка верхнего среза юбки прямым, притачным поясом».</p> <p>Выполнения проекта «Праздничный наряд»; подготовка проекта и документации к защите; Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов.</p>
<p><b>Художественные ремёсла.</b> Ручная роспись тканей. Технология росписи в технике холодный батик Практическая работа «Выполнение образцов росписи ткани в технике холодного батика» Ручные стежки и швы на их основе. Виды ручных стежков. Практическая работа «Выполнение образцов швов» Виды счётных швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью». Виды гладьевых швов. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью»</p>	<p>Урок открытия нового знания.</p> <p>Урок общеметодологической направленности.</p> <p>Урок рефлексии</p> <p>Урок развивающего контроля</p>	<p>Проблемная беседа с использованием ЭОР, материала учебника о видах ручной росписи ткани, материалах, красителях, приспособлениях; изучение технологии ручной росписи ткани; самостоятельная работа – выполнение эскизов; для росписи ткани; контроль и самоконтроль (работа в группе) – анализ вариантов эскизов; Выполнение практической работы «Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика».</p> <p>Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: о видах вышивки, истории, материалах, инструментах и приспособлениях для выполнения вышивки; практическая работа «Выполнение образцов швов.</p> <p>Изучение технологии вышивки гладью; практическая работа «Выполнение образцов вышивки гладью.</p> <p>Изучение технологии вышивки лентами; практическая работа «Выполнение образцов вышивки лентами.</p> <p>Формирование цели и проблемы проекта «Подарок своими руками» (какая существует проблема? Как ее можно решить?); исследование проблемы, обсуждение возможных способов решений, работа с литературой, цифровой информации, выполнение эскизов проекта.</p>

<p>Вышивка лентами. Практическая работа «Выполнение образцов вышивки лентами» Творческий проект «Подарок своими руками». Обоснование проекта. Разработка технологической карты. Выполнение проекта Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите.</p>		<p>Выполнение проекта «Подарок своими руками»; подготовка проекта и документации к защите проекта; рефлексия.</p>
<p><b>Интерьер жилого дома.</b> Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Гигиена жилища. Бытовые приборы для уборки Творческий проект «Умный дом». Защита проекта «Умный дом».</p>	<p>Урок открытия нового знания  Урок общеметодологической направленности.  Урок развивающего контроля  Урок рефлексия</p>	<p>Изучения темы «Интерьер жилого дома»; проблемная беседа с использованием ЭОР; материала учебника о типах и видов светильников, способах систематизации и хранения коллекций, размещение её в интерьере, этапах проектирования; самостоятельная работа – выполнение эскизов размещение светильников, картин в интерьере жилого помещения. Проблемная беседа с использованием ресурсов сети Интернет, материала учебника о санитарно-гигиенических требованиях к помещению, о правилах и способах уборки помещения, бытовых приборах для уборки своей комнаты. Формулирование цели и проблемы проекта «Умный дом» (какая существует проблема и как её можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям.</p>
<p><b>Кулинария.</b> Блюда из молока и кисломолочных продуктов Изделия из жидкого теста. Виды теста и выпечки. Практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творога».</p>	<p>Урок открытия нового знания  Урок общеметодологической направленности  Урок развивающего контроля  Урок</p>	<p>Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме. Проблемная беседа о питательной ценности молока и кисломолочных продуктов, ассортименте молочных продуктов; изучение технологии приготовления блюд из молока, творога; самостоятельная работа – составление технологической карты приготовления блюд из молока, творога. Беседа о видах жидкого теста, основных продуктов и их использовании для приготовления</p>

<p>Изделия из пресного слоёного теста. Изделия из песочного теста Практическая работа «Приготовление изделий из слоёного и песочного теста». Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков». Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет. Групповой творческий проект «Праздничный сладкий стол» Разработка меню Выполнение и защита проекта «Праздничный сладкий стол».</p>	<p>рефлексии</p>	<p>блинов, о видах разрыхлителей теста, о технологии приготовления блинов, оладий; практическая работа «Приготовление блюд из жидкого теста, творога». Просмотр презентации, ЭОР о видах пресного теста, технологии приготовления, о требованиях к основным продуктам для выпечки, о натуральных и искусственных ароматизаторах, красителях, разрыхлителях, об оборудовании, инструментах, приспособлениях и правила их использования для приготовления, разделка и выпечка теста; самостоятельная работа: составление технологических карт приготовления изделий из слоёного и пресного теста. Повторение правил «безопасности работы на кухне», проверка готовности групп к выполнению практической работы. Выполнение практической работы «Приготовление блюд из слоёного и песочного теста», оценка и самооценка качества, приготовленного блюд по предложенным критериям. Проблемная беседа с использованием материалов учебника о видах сладких блюд, напитков, значении сладостей в питании человека, о калорийности сладких блюд и десертов, о технологии приготовления продуктов, блюд из какао-порошка, об использовании желирующих веществ»; самостоятельная работа: составление технологической карты десерта; практическая работа «Приготовление сладких блюд и напитков Проблемная беседа с использованием материалов учебника о калорийности продуктов питания, правилах этикета, правилах сервировки праздничного стола; практическая работа «Разработка приглашения»; подготовка к выполнению проекта – определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение в группе. Защита проектов.</p>
---	------------------	---

**3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы (в том числе с учетом рабочей программы воспитания)**

**5 класс – 2 часа в неделю (68 часов).**

<b>№</b>	<b>Темы разделов</b>	<b>Количество часов</b>
1.	Проектная деятельность	1
2.	Создание изделий из текстильных материалов	28
3.	Художественные ремёсла	18
4.	Проектная деятельность. Интерьер кухни-столовой.	5
5.	Кулинария	16
	<b>Итого за год:</b>	<b>68</b>

**6 класс – 2 часа в неделю (68 часов).**

<b>№</b>	<b>Темы разделов</b>	<b>Количество часов</b>
1.	Создание изделий из текстильных материалов	30
2.	Художественные ремёсла	18
3.	Проектная деятельность	8
4.	Кулинария	12
5.	<b>Итого за год:</b>	<b>68</b>

**7 класс – 2 часа в неделю (68 часов).**

<b>№</b>	<b>Темы разделов</b>	<b>Количество часов</b>
1.	Создание изделий из текстильных материалов	28
2.	Художественные ремёсла	18
3.	Интерьер жилого дома	8
4.	Кулинария	14
5.	<b>Итого за год:</b>	<b>68</b>