

1. Пояснительная записка

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

- ФЗ «Об образовании в РФ» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Федеральный государственный образовательный стандарт общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 года № 1897
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 г. N 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 30 августа 2013 г. N 1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»;
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 14 декабря 2015 г. N 08-2355 «О внесении изменений в примерные основные образовательные программы»;
- Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015г.№1/15, входит в специальный государственный реестр примерных основных образовательных программ, размещена на официальном сайте <http://edu.crowdexpert.ru/results-noo/>)
- Письмо Министерства образования и науки РФ от 28 октября 2015 г. N 08-1786 «О рабочих программах учебных предметов».
- Перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, осуществляющих образовательную деятельность за 2014 год (www.apkro.ru);
- Перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, осуществляющих образовательную деятельность за 2016 год (www.apkro.ru);
- Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России под редакцией А.Я. Данилюка, В.А. Тишкова, А.М.Кондакова;
- Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях – СанПиН 2.4.2.2821-10 (утверждены Постановлением главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г № 189, зарегистрированном в Минюсте РФ 03.03.2011 №19993);
- Основная общеобразовательная программа основного общего образования школы;
- Учебный план ГБОУ СОШ им. М.К. Овсянникова с. Исаклы
- Примерные программы для общеобразовательных учреждений. Технология. 5-11 классы.- М.: Просвещение,2010. Ю.Л. Хотунцев, В.Д.Симоненко;
- Программы для общеобразовательных учреждений IIIV вида . 5-9 классы.- М.: Просвещение,2010. А.К.Аксёнова, А.П. Антропов и другие

В данной программе учтены особенности региона, муниципального образования, образовательного учреждения.

Учебник: Технология 5 кл. Под редакцией Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко, М.: Вентана - Граф, 2014г.

Цели и задачи технологического образования

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимися навыками конкретной предметно-преобразующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества. В рамках «Технологии» происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Программа предмета «Технология» обеспечивает формирование у школьников технологического мышления. Схема технологического мышления (потребность – цель – способ – результат) позволяет наиболее органично решать задачи установления связей между образовательным и жизненным пространством, образовательными результатами, полученными при изучении различных предметных областей, а также собственными образовательными результатами (знаниями, умениями, универсальными учебными действиями и т. д.) и жизненными задачами. Кроме того, схема технологического мышления позволяет вводить в образовательный процесс ситуации, дающие опыт принятия прагматичных решений на основе собственных образовательных результатов, начиная от решения бытовых вопросов и заканчивая решением о направлениях продолжения образования, построением карьерных и жизненных планов. Таким образом, предметная область «Технология» позволяет формировать у обучающихся ресурс практических умений и опыта, необходимых для разумной организации собственной жизни, создает условия для развития инициативности, изобретательности, гибкости мышления.

Предмет «Технология» является базой, на которой может быть сформировано проектное мышление обучающихся. Проектная деятельность как способ преобразования реальности в соответствии с поставленной целью оказывается адекватным средством в ситуациях, когда сформировалась или выявлена в ближайшем окружении новая потребность, для которой в опыте обучающегося нет отработанной технологии целеполагания и построения способа достижения целей или имеется противоречие между представлениями о должном, в котором выявленная потребность удовлетворяется, и реальной ситуацией. Таким образом, в программу включено содержание, адекватное требованиям ФГОС к освоению обучающимися принципов и алгоритмов проектной деятельности.

Проектно-технологическое мышление может развиваться только с опорой на универсальные способы деятельности в сферах самоуправления и разрешения проблем, работы с информацией и коммуникации. Поэтому предмет «Технология» принимает на

себя значительную долю деятельности образовательной организации по формированию универсальных учебных действий в той их части, в которой они описывают присвоенные способы деятельности, в равной мере применимые в учебных и жизненных ситуациях. В отношении задачи формирования регулятивных универсальных учебных действий «Технология» является базовой структурной составляющей учебного плана школы. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимся собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

Цели программы:

1. Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и гуманитарных технологий и перспектив их развития.
2. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся.
3. Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимся направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь, касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Это предполагает реализацию следующих **задач**:

1. Развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
2. Активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов и сформированных универсальных учебных действий;
3. Совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
4. Формирование представлений о социальных и этнических аспектах научно-технического прогресса;
5. Формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Программа реализуется из расчета 2 часа в неделю в 5-7 классах, 1 час - в 8 классе, в 9 классе - за счет вариативной части учебного плана и внеурочной деятельности.

Основную часть содержания программы составляет деятельность обучающихся, направленная на создание и преобразование как материальных, так и информационных объектов. Важнейшую группу образовательных результатов составляет полученный и осмысленный обучающимися опыт практической деятельности. В урочное время деятельность обучающихся организуется как в индивидуальном, так и в групповом формате. Сопровождение со стороны педагога принимает форму прямого руководства, консультационного сопровождения или сводится к педагогическому наблюдению за деятельностью с последующей организацией анализа (рефлексии). Рекомендуется строить программу таким образом, чтобы объяснение учителя в той или иной форме составляло не более 0,2 урочного времени и не более 0,15 объема программы.

Подразумевается и значительная внеурочная активность обучающихся. Такое решение обусловлено задачами формирования учебной самостоятельности, высокой степенью ориентации на индивидуальные запросы и интересы обучающегося,

ориентацией на особенность возраста как периода разнообразных «безответственных» проб. В рамках внеурочной деятельности активность обучающихся связана:

- с выполнением заданий на самостоятельную работу с информацией (формируется навык самостоятельной учебной работы, для обучающегося оказывается открыта большая номенклатура информационных ресурсов, чем это возможно на уроке, задания индивидуализируются по содержанию в рамках одного способа работы с информацией и общего тематического поля);
- с проектной деятельностью (индивидуальные решения приводят к тому, что обучающиеся работают в разном темпе – они сами составляют планы, нуждаются в различном оборудовании, материалах, информации – в зависимости от выбранного способа деятельности, запланированного продукта, поставленной цели);
- с реализационной частью образовательного путешествия (логистика школьного дня не позволит уложить это мероприятие в урок или в два последовательно стоящих в расписании урока);
- с выполнением практических заданий, требующих наблюдения за окружающей действительностью или ее преобразования (на уроке обучающийся может получить лишь модель действительности).

Таким образом, формы внеурочной деятельности в рамках предметной области «Технология» – это проектная деятельность обучающихся, экскурсии, домашние задания и краткосрочные курсы дополнительного образования (или мастер-классы, не более 17 часов), позволяющие освоить конкретную материальную или информационную технологию, необходимую для изготовления продукта в проекте обучающегося, актуального на момент прохождения курса.

В соответствии с целями выстроено содержание деятельности в структуре трех блоков, обеспечивая получение заявленных результатов.

Первый блок включает содержание, позволяющее ввести обучающихся в контекст современных материальных и информационных технологий, показывающее технологическую эволюцию человечества, ее закономерности, технологические тренды ближайших десятилетий.

Предмет Информатика, в отличие от раздела «Информационные технологии» выступает как область знаний, формирующая принципы и закономерности поведения информационных систем, которые используются при построении информационных технологий в обеспечение различных сфер человеческой деятельности.

Второй блок содержания позволяет обучающемуся получить опыт персонифицированного действия в рамках применения и разработки технологических решений, изучения и мониторинга эволюции потребностей.

Содержание блока 2 организовано таким образом, чтобы формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь, регулятивные (работа по инструкции, анализ ситуации, постановка цели и задач, планирование деятельности и ресурсов, планирование и осуществление текущего контроля деятельности, оценка результата и продукта деятельности) и коммуникативные (письменная коммуникация, публичное выступление, продуктивное групповое взаимодействие).

Базовыми образовательными технологиями, обеспечивающими работу с содержанием блока 2, являются технологии проектной деятельности.

Блок 2 реализуется в следующих организационных формах:

теоретическое обучение и формирование информационной основы проектной деятельности – в рамках урочной деятельности;

практические работы в средах моделирования и конструирования – в рамках урочной деятельности;

проектная деятельность в рамках урочной и внеурочной деятельности.

Третий блок содержания обеспечивает обучающегося информацией о профессиональной деятельности, в контексте современных производственных технологий; производящих отраслях конкретного региона, региональных рынках труда; законах, которым подчиняется развитие трудовых ресурсов современного общества, а также позволяет сформировать ситуации, в которых обучающийся получает возможность социально-профессиональных проб и опыт принятия и обоснования собственных решений.

Содержание блока 3 организовано таким образом, чтобы позволить формировать универсальные учебные действия обучающихся, в первую очередь личностные (оценка внутренних ресурсов, принятие ответственного решения, планирование собственного продвижения) и учебные (обработка информации: анализ и прогнозирование, извлечение информации из первичных источников), включает общие вопросы планирования профессионального образования и профессиональной карьеры, анализа территориального рынка труда, а также индивидуальные программы образовательных путешествий и широкую номенклатуру краткосрочных курсов, призванных стать для обучающихся ситуацией пробы в определенных видах деятельности и / или в оперировании с определенными объектами воздействия.

Все блоки содержания связаны между собой: результаты работ в рамках одного блока служат исходным продуктом для постановки задач в другом – от информирования через моделирование элементов технологий и ситуаций к реальным технологическим системам и производствам, способам их обслуживания и устройством отношений работника и работодателя.

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

Предмет «Технология» обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности. Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению обучающихся в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Технология - это интегративная образовательная область, синтезирующая научные знания из математики, биологии и других предметов.

Новизна Программы заключается в: логике построения учебного материала, адаптированного для обучающихся с ЗПР; выборе используемого дидактического материала в зависимости от психофизических особенностей детей. Систематизировании занятий для прочного усвоения материала. Цели и задачи обучения Концепция модернизации российского образования определяет цели общего образования на современном этапе. Она подчеркивает необходимость «ориентации образования не только на усвоение обучающимися определенной суммы знаний, но и на развитие его личности, его познавательных и созидательных способностей». На основании требований федерального государственного образовательного стандарта в содержании Программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностный, личностно-ориентированный, деятельностный подходы для успешной социализации, дальнейшего образования и трудовой деятельности обучающихся с ЗПР. В связи с этим определена цель обучения формирование социальных навыков, которые помогут в дальнейшем детям с ограниченными возможностями здоровья обрести доступную им степень самостоятельности в трудовой деятельности. Данная цель обуславливает следующие задачи: формировать представления о технологической культуре производства; развивать культуру труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда.

Овладевать необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники; овладевать общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства; развивать у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей; формировать умения и навыки самостоятельной проектно-исследовательской деятельности; воспитывать трудолюбие, бережливость, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитывать гражданские и патриотические качества личности; формировать профессиональное самоопределение обучающихся с ЗПР в условиях рынка труда.

Для успешного освоения программы детьми с ограниченными возможностями здоровья, процесс обучения строится с учетом задач коррекционно-развивающего обучения:

охрана и укрепление соматического и психоневрологического здоровья ребенка; предупреждение психофизических перегрузок, эмоциональных срывов;

создание климата психологического комфорта; создание благоприятной социальной среды, которая обеспечивает стимуляцию познавательной сферы ребенка, развитие коммуникативных функций речи, формирование обще учебных умений и навыков.

Новизной данной программы является новый методологический подход, направленный на *здоровьесбережение* школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии.

В отличие от предыдущего стандарта, в содержании в 5 классе сквозной линией проходят *экологическое воспитание* и *эстетическое развитие* учащихся, что позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Программой предусмотрено изучение четырех основных разделов.

- *Оформление интерьера*
- *Кулинария*
- *Создание изделий из текстильных материалов*
- *Художественные ремесла*

В рамках каждого из них «запускается» творческий проект.

Цель программы: освоение конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной и социальной среды.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

В связи с этим можно выделить следующие ***задачи*** по изучаемым разделам:

Творческая проектная деятельность

- Ознакомить с понятиями «проект», «проектная деятельность», «проектирование»;
- Ознакомить с составными частями творческого проекта, портфолио и правилами защиты творческого проекта;
- Создать положительную мотивацию для изучения разделов технологии;
- Научить представлять информацию в виде электронной презентации, выполненной в программе *Microsoft Office Power Point*.

Оформление интерьера

- Ознакомить с понятием «интерьер», «планировка»;
- Ознакомить с назначением и принципами действия кухонных электробытовых приборов (холодильник, микроволновая печь, посудомоечная машина и т.д.)

Кулинария

- Разъяснить правила санитарии и гигиены при работе с пищевыми продуктами;
- Ознакомить с правилами безопасного труда
- Ознакомить с понятием «здоровое питание»;
- Ознакомить с ролью витаминов в обмене веществ;
- Научить определять признаки и свойства продуктов по их запаху, цвету, на ощупь;
- Развивать моторные навыки - точность и скорость движений;
- Ознакомить с содержанием труда повара, официанта, мойщика посуды, уборщика помещений в ходе ролевой игры на практических занятиях;
- Научить готовить бутерброды, блюда из яиц, круп, макаронных изделий, варенных и свежих овощей и фруктов, горячие напитки (чай, какао, кофе);

- Воспитывать бережное отношение к продуктам-дарам природы;
- Научить составлять меню завтрака и сервировать стол к завтраку;

Создание изделий из текстильных материалов

- Ознакомить с понятиями «материаловедение», «машиноведение»;
- Раскрыть понятия «долевая нить», «уток», «кромка» и научить определять их на ткани;
- Ознакомить с видами простейших ткацких переплетений;
- Ознакомить со свойствами хлопчатобумажных и льняных материалов;
- Обучить рациональной организации рабочего места;
- Научить работать на швейной машине с электрическим приводом;
- Ознакомить с устройством и принципами работы швейной машины;
- Обучить приемам работы на швейной машине;
- Ознакомить с содержанием труда *ткача, портного, швеи*;
- Научить снимать мерки для построения чертежа выкройки фартука;
- Научить делать выкройки швейного изделия (фартука);
- Научить выполнять ВТО соблюдая правила ТБ;

Художественные ремесла

- Ознакомить с понятием *декоративно-прикладное искусство, композиция, орнамент, цветовой круг*;
- Ознакомить с символикой-значением элементов узора в вышивке;
- Научить составлять графические композиции на бумаге и с помощью графического редактора Paint

Формы и методы решения поставленных задач.

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных *форм* проведения уроков, как:

- *урок «открытия» нового знания;*
- *урок отработки умений и рефлексии;*
- *урок общеметодологической направленности;*
- *урок развивающего контроля;*
- *урок – исследование*
- *урок творчества;*
- *лабораторная работа;*
- *практическая работа;*
- *творческая работа;*
- *урок – презентация.*

Приоритетными *методами* являются *упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.*

Логические связи предмета «Технология» с другими учебными предметами.

При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с предметами: биология, география, история, изобразительное искусство, математика. Это можно проследить по следующим темам:

биология:

- Санитария и гигиена. Здоровое питание.

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.
- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

география:

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

история:

- Культура поведения за столом.
- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.
- Бытовая швейная машина.
- История создания изделий из лоскута.

изобразительное искусство:

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции
- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.
- Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»

математика:

- Изготовление выкройки шаблонов.
- практическая работа «Построение чертежа фартука в масштабе ».

3. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

Сроки реализации программы: 2018-2019 учебный год

В соответствии с Учебным планом ГБОУ СОШ им М.К. Овсянникова с. Исаклы, количество часов, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» в 5 классе на учебный год составляет – 34 часов, (1 час в неделю).

4. ЛИЧНОСТНЫЕ, МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ И ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

В результате обучения обучающиеся

могут овладеть:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

ознакомятся:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,

- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
 - с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
 - со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- могут выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:**
- рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия;
 - выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
 - соблюдать безопасные приемы труда;
 - осуществлять визуальный контроль качества изготавливаемого изделия(детали);
 - проводить разработку творческого проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

Содержание требований к результатам обучения

Личностные

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома»
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда

Метапредметные

1. Умение применять в практической деятельности знания, полученных при изучении основных наук
2. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда
3. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой

Предметные

Познавательной

1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда
2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»

Мотивационной

1. Оценивание своей способности и готовности к труду
2. Осознание ответственности за качество результатов труда
3. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ.

Трудовой деятельности

1. Планирование технологического процесса
2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности
3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены
4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов.

Физиолого-психологической деятельности

1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов
2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

Инструментарий для оценивания результатов:

- *практические работы*
- *творческие проектные работы,*
- *лабораторные работы*

5. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

№ п/п	Наименование разделов и тем	всего часов	в том числе:			
			теорию	практические работы	творческие проекты	контрольные работы, зачеты, мониторинги
1	Оформление интерьера	2	1	1	-	-
2	Кулинария	6	2	3	1	-
3	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов	16	3	12	1	-
4	Художественные ремесла	10	3	6	1	-
	всего:	34	9	22	3	-

Содержание программы

Разделы и темы	Теоретические сведения	Лабораторно-практические и практические работы
Раздел «Оформление интерьера»		
<p>Тема «Интерьер и планировка кухни-столовой»</p>	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	<p>Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой Проектирование кухни с помощью ПК</p>
Раздел «Кулинария»		
<p>Тема «Санитария и гигиена на кухне»</p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.</p>	<p>Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи</p>
<p>Тема «Физиология питания»</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.</p>	<p>Составление индивидуальной режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды</p>
<p>Тема «Бутерброды и горячие напитки»</p>	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология приготовления, подача кофе.</p>	<p>Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил ТБ при работе с ножом и горячей жидкостью</p>
<p>Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления блюд. Подача готовых блюд</p>	<p>Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар</p>

<p>Тема «Блюда из овощей и фруктов»</p>	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженов продуктов. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей.</p>	<p>Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов Дегустация блюд. Оценка качества.</p>
<p>Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»</p>	<p>Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами</p>	<p>Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.</p>
<p>Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»</p>		
<p>Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения.. Основная и уточная нити в ткани. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент</p>	<p>Определять направление долевой нити в ткани. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p>
<p>Тема «Конструирование швейных изделий»</p>	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам</p>
<p>Тема «Швейная машина»</p>	<p>Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. 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.</p>	<p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные по намеченным линиям Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p>

<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий»</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. 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 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. Последовательность изготовления швейных изделий.</p>	<p>Раскладка выкройки на ткани. Раскрой швейного изделия. раскладку выкроек на ткани Изготовление образцов ручных и 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. Обработать проектное изделие по индивидуальному плану.</p>
<p>Раздел «Художественные ремёсла»</p>		
<p>Тема «Декоративно-прикладное искусство»</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Посещать краеведческий музей своего региона.</p>
<p>Тема «Лоскутное шитьё»</p>	<p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.</p>	<p>Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.</p>

6.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс Предмет: технология Общее количество часов: 34

№ у р о к а	Тема урока	Ко л- во ча со в	Содержание урока	Программное и учебно-методическое обеспечение	Предметные результаты детей с ЗПР
1	Инструктаж по технике безопасности. Кухня.	1	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.	Учебник, схемы, рисунки, отражающие преобразующую деятельность человека, компьютерная презентация «Творческий проект»	Иметь представление о содержании курса «технология» Научится соблюдать правила поведения в мастерской и техники безопасности на рабочем месте.
2	Практическая работа №1 «Эскиз кухни»	1	Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на компьютере. Практическая работа №1 «Эскиз кухни»	Учебник, книги, журналы по оформлению интерьера, компьютерная презентация «Интерьер кухни»	Научится поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой.
3	Физиология питания.	1	Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи. Витамины, их состав и химическая природа. Современные данные о роли	Учебник, компьютерная презентация «Санитария и	Иметь понятие о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ Научится осуществлять поиск необходимой

			витаминов в обмене веществ	гигиена на кухне», книги по кулинарии.	информации в Интернете в области кулинарии
4	Практическая работа №2 «Бутерброды».	1	Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Виды бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов.	Учебник, компьютерная презентация «Виды бутербродов», технологические карты, плакат «Бутерброды»	Иметь представление о профессии повар, о требованиях к качеству готовых бутербродов, из каких растений можно получить полезные напитки Научится определять виды бутербродов, готовить бутерброды и горячие напитки
5	Блюда из круп, бобовых.	1	Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш Краткая характеристика блюд из каш: запеканок, крупеников, котлет, биточков и др. Правила приготовления блюд из бобовых. Способы варки макаронных изделий.	Учебник, технологические карты, плакат «Крупы» и «Макаронные изделия»	Иметь представление о условиях хранения круп и макаронных изделий Научится готовить блюда из круп и макаронных изделий
6	Практическая работа №3 «Блюда из овощей»	1	Понятие о пищевой ценности овощей. Классификация овощей: клубнеплоды, корнеплоды, капустные, листовые, пряные, луковые, тыквенные, томатные, бобовые. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.	Учебник, компьютерная презентация, компьютер, проектор, плакат «Способы нарезки овощей».	Иметь понятие о видах овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей Научится определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей
7	Практическая работа №4 «Сервировка»	1	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.	Учебник, компьютерная презентация и плакат «Сервировка стола»	Научится составлять меню завтрака, сервировать стол и правильно вести себя за столом
8	<i>Творческий проект по разделу</i>	1	Проект: проблемная ситуация, цель и задачи проекта, исследование,	Учебник, компьютерная	Иметь представление о сервировке стола, этикете, профессии повара

	«Кулинария».		выбор лучшего варианта, себестоимость, выполнение, самооценка.	презентация и плакат «Сервировка стола»	
9	Практическая работа №5 «Текстильные материалы».	1	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	Учебник, технологические карты, образцы различных тканей	Иметь представление о классификации текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Полотняное переплетение. Научится определять направление долевой нити, лицевую и изнаночную сторону ткани.
10	Лабораторная работа №1 «Свойства материалов».	1	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические.	Учебник, технологические карты, образцы различных тканей	Иметь представление о свойствах тканей. Научится определять виды хлопчатобумажных и льняных тканей
11	Практическая работа №6 «Конструирование».	1	Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука.	Учебник, технологические карты	Иметь представление о рабочей одежде и требованиях к ней, чертеже, сантиметровой ленте Научится снимать измерения фигуры и строить чертёж фартука.
12	Практическая работа №7 «Выкройки»	1	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки	Учебник, технологические карты	Иметь представление о конструктивных линиях фигуры. Научится строить чертеж фартука, рисовать модель фартука
13	Практическая работа №8 «Раскрой»	1	Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы ножницами	Инструменты и материалы для практической работы	Иметь представление рациональной раскладке, припусках на швы Научится подготавливать ткань и выкройки к раскрою

1 4	Практическая работа №9 «Ручные работы».	1	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).	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для практической работы	Иметь представление о стежке, строчке и шве Владеть практическими навыками выполнения прямых стежков
1 5	Практическая работа №10 «Швейная машина».	1	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	Учебник, дидактические материалы, швейная машина	Иметь представление о технических характеристиках швейной машины Научится заправлять верхнюю и нижнюю нить, включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, организовывать рабочее место и правила техники безопасности
1 6	Практическая работа №11 «Швы».	1	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).	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для практической работы	Иметь представление о требованиях к выполнению машинных работ. Научится запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка
1 7	Практическая работа №12 «Работа с утюгом»	1	Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для практической работы	Иметь представление о терморегуляторе, пароувлажнителе, проутюжильнике Научится соблюдать правила техники безопасности, выполнять влажно-тепловую обработку
1 8	Технология пошива фартука.	1	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов.	Учебник, дидактические материалы, инструменты и	Иметь представление о профессии портной, технологической последовательности пошива фартука Научится соблюдать правила техники

				материалы для практической работы	безопасности при работе на швейной машине и при выполнении влажно-тепловую обработку .
1 9	Практическая работа №13 «Обработка изделия»	1	Подготовка деталей кроя к обработке. Технология обработки боковых срезов нагрудника стачным швом. Технология обработки двух боковых и нижнего среза швом вподгибку с закрытым срезом у нижней части фартука	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для практической работы	Иметь представление технологической последовательности обработки боковых срезов. Научится соблюдать правила техники безопасности при работе на швейной машине и при выполнении влажно-тепловую обработку .
2 0	Практическая работа №14 «Обработка бретелей».	1	Технология обработки концов пояса и бретелей. Соединение деталей пояса стачным швом вразутюжку. Обработка концов пояса и бретелей обтачным швом.	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для практической работы	Иметь представление технологической последовательности обработки концов пояса и бретелей. Научится соблюдать правила техники безопасности при работе на швейной машине и при выполнении влажно-тепловую обработку .
2 1	Практическая работа №15 «Обработка карманов»	1	Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего среза кармана обтачным швом (боковые, верхние срезы).Замётывание припусков нижнего и боковых срезов на изнаночную сторону.	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы	Иметь представление технологической последовательности обработки накладных карманов. Научится соблюдать правила техники безопасности при работе на швейной машине и при выполнении влажно-тепловую обработку .
2 2	Практическая работа №16 «Соединение деталей»	1	Соединение деталей фартука. Соединение нагрудника с бретелями. Соединение нагрудника с поясом. Соединение нагрудника с нижней частью фартука.	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы	Иметь представление технологической последовательности соединения деталей фартука. Научится соблюдать правила техники безопасности при работе на швейной машине и при выполнении влажно-тепловую обработку .
2 3	Творческий проект «Создание	1	Учебный творческий проект. Варианты проектов. Этапы	Учебник, дидактические	Научится выбирать посильную и необходимую работу; делать эскизы и

	изделий»		выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический). Защита проекта. Разработка творческого проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	материалы, инструменты и материалы для практической работы	подбирать материалы для выполнения, пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи.
2 4	Разработка проекта	1	Проект: проблемная ситуация, цель и задачи проекта, исследование, выбор лучшего варианта, себестоимость, выполнение, самооценка.	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для практической работы	Научится выбирать посильную и необходимую работу; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения, пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи.
2 5	Декоративно-прикладное искусство.	1	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.	Учебник, компьютерная презентация	Сравнивать, сопоставлять, анализировать декоративные решения традиционных образов в орнаментах народной вышивки, резьбе и росписи по дереву, видеть многообразие варьирования трактовок. Ориентироваться в широком разнообразии современного декоративно-прикладного искусства
2 6	Практическая работа №17 «Изделие для кухни»	1	Практическая работа №17 «Разработка композиции декоративно-прикладного изделия для кухни»	Учебник, компьютерная презентация практической работы	Определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия Научится выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно
2 7	Практическая работа №18 «Построение орнамента»	1	Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации.	Учебник, компьютерная презентация	Выявлять и называть характерные особенности современного декоративно-прикладного искусства. Научится составлять орнамент для лоскутного шитья.
2 8	Практическая работа №19 «	1	Практическая работа №19 «Изучение цветовых сочетаний в	Учебник, дидактические	Находить и определять в произведениях декоративно-прикладного искусства

	Изучение орнаментов»		орнаментах народов Исакинского района»	материалы, инструменты и материалы для практической работы	неразрывное единство материала, формы и цвета. Осваивать навыки декоративного обобщения в процессе практической творческой работы.
29	Лоскутное шитьё	1	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.	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для практической работы	Уметь видеть в произведениях декоративно-прикладного творчества различных эпох единство материала, формы и декора
30-	Практическая работа №20 «Изготовление шаблонов»	1	Практическая работа №23 «Изготовление шаблонов и технологии создания лоскутного верха»	Инструменты и материалы для практической работы	Научится работать с выбранным материалом Собирать отдельно выполненные детали в более крупные блоки, т. е. вести работу по принципу «от простого к сложному».
31	Практическая работа №21 «Лоскутное изделие»	1	Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.	Инструменты и материалы для практической работы	Научится работать с выбранным материалом Собирать отдельно выполненные детали в более крупные блоки, т. е. вести работу по принципу «от простого к сложному».
32-	Творческая проектная деятельность	1	Учебный творческий проект. Варианты проектов. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический). Защита проекта. Разработка творческого проекта по разделу «Лоскутное изделие»	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для практической работы	Научится выбирать посильную и необходимую работу; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения, пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи.
33	Реализация проекта	1	Проект: проблемная ситуация, цель и задачи проекта, исследование, выбор лучшего варианта, себестоимость, выполнение, самооценка.	Инструменты и материалы для практической работы	Научится выбирать посильную и необходимую работу; делать эскизы и подбирать материалы для выполнения, пользоваться необходимой литературой; подбирать все необходимое для выполнения идеи.

3 4	Создание портфолио.	1	Создание портфолио «Мои успехи в освоении технологии»: план кухни, меню завтрака, фотографии блюд, швейное изделие, лоскутное изделие. Разработка компьютерной презентации портфолио. Самоанализ работы за год.	Учебник, дидактические материалы, инструменты и материалы для практической работы	Научится оценивать выполненную работу и защищать ее, работать с тестовым материалом
Итого:		34			

7.НАЛИЧИЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО, ИНФОРМАЦИОННОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

№ п/п	вид средства обучения	наименование средства обучения / учебного пособия
1	Книгопечатная продукция	<p>УМК:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Сеница Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2014год <p>Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2013 год (стандарты второго поколения);</p> <p>Технология:программа:5-8класса/А.Т.Тищенко, Н.В.Сеница.- М.:Вентана-Граф,2010.</p> <p>Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Н.Сеница, ВД Симоненко. Технология ведения дома: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2014 год</p>
2	Печатные пособия	<p>Стенды и плакаты по т/б</p> <p>Таблицы:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола – Правила пользования столовыми приборами – Первичная обработка овощей – Приготовление бутербродов – Приготовление блюд из яиц – Напитки (чай, какао, кофе) – Правильная посадка – Машинная игла и моталка – Техника безопасности при работе ручными инструментами – Швейная машина типа ПМЗ – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами – Машинные швы – Приводные устройства – Разработка моделей фартуков – Заправка ниток в швейную машину
3	Компьютерные и коммуникативные средства	<p>Компьютерные слайдовые презентации:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Бутерброды; • Овощи и блюда из них; • Сервировка стола к завтраку; • Физиология питания; • Бытовые приборы на кухне; • Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна. • Растительные волокна; • Лен; • Хлопок; • История создания швейной машины;

		<ul style="list-style-type: none"> • Снятие мерок и их запись; • Построение чертежа фартука в масштабе; • Конструирование фартука; • Моделирование фартука; • Вышивка: <p>Интернет-ресурсы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. http://trud.rkc-74.ru 2. http://tehnologia.59442 3. http://www.domovodstvo.fatal.ru 4. http://tehnologiya.narod.ru 5. http://new.teacher.fio.ru
4	Технические средства обучения	Ноутбук, проектор, экран, цифровой фотоаппарат, принтер
5	Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование	Набор ручных инструментов и приспособлений Виды швов, вышивок Комплект оборудования и приспособлений для ВТО Аптечка. Фартуки. Косынки.
6	Натуральные объекты	Коллекции текстильных волокон Коллекции текстильных материалов
7	Оборудование кабинета (мастерской)	Парты ученические Компьютерный стол Стулья ученические Стол учительский Стол раскройный Машины швейные Оверлок Гладильная доска Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью

8. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Личностные УУД:

В сфере *личностных УУД* будут сформированы:

- внутренняя позиция обучающихся;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Метапредметные УУД:

Познавательные :

В сфере развития *познавательных УУД* обучающиеся *научатся*:

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

Коммуникативные :

В сфере *коммуникативных УУД* обучающиеся *смогут*:

- учитывать позицию собеседника (партнера);
- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;
- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

Регулятивные :

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

Предметные УУД

Раздел «Кулинария»

Обучающийся научится:

- * самостоятельно готовить для всей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающих требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Обучающийся получит возможность научиться:

- * организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- * оформлять приготовленные блюда, сервировать стол к завтраку; соблюдать правила этикета за столом;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Обучающийся научится:

- * 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 ВТО швейных изделий;

Обучающийся получит возможность научиться:

- * выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- * определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- * выполнять художественную отделку швейных изделий;
- * изготавливать изделия ДПИ, региональных народных промыслов;

Раздел «Технология проектной деятельности

Обучающийся научится:

- * выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового проекта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления работ; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- * представлять проект к защите.

Обучающийся получит возможность научиться:

- * осуществлять презентацию; давать примерную оценку стоимости произведенного продукта.

**9.ОЦЕНКА ДОСТИЖЕНИЯ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ТЕХНОЛОГИИ**

Результатом проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний обучающихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала, самостоятельность ответа.

Оценка знаний предполагает учёт индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы.