

Методическое сопровождение проекта –  
канд. пед. наук, доцент кафедры филологии  
ГБОУ ВПО МО «Академия социального управления» Т.Н. Трунцева.

Р13

Рабочая программа по технологии. 5 класс / сост. О.Н. Логвинова. – 2-е изд., эл. – 1 файл pdf : 25 с. – Москва : ВАКО, 2020. – (Рабочие программы). – Систем. требования: Adobe Reader XI либо Adobe Digital Editions 4.5 ; экран 14". – Текст : электронный.

ISBN 978-5-408-04906-6

Пособие содержит рабочую программу по технологии (технология ведения дома, технический труд) к УМК О.А. Кожиной и др. и УМК В.М. Казакевича и др. (М.: Дрофа). Рабочая программа составлена с опорой на материал учебников и требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования. В программу входят пояснительная записка, требования к уровню подготовки учащихся, тематическое планирование учебного материала, подробное поурочное планирование, а также сведения о видах индивидуальной и коллективной деятельности, ориентированной на формирование универсальных учебных действий у школьников. Настоящее электронное издание пригодно как для экранного просмотра, так и для распечатки.

Издание адресовано учителям, завучам, руководителям учебных заведений и методистам.

УДК 371.214.14  
ББК 74.26

Электронное издание на основе печатного издания: Рабочая программа по технологии. 5 класс / сост. О.Н. Логвинова. – Москва : ВАКО, 2016. – 48 с. – (Рабочие программы). – ISBN 978-5-408-02601-2. – Текст : непосредственный.

В соответствии со ст. 1299 и 1301 ГК РФ при устраниении ограничений, установленных техническими средствами защиты авторских прав, правообладатель вправе требовать от нарушителя возмещения убытков или выплаты компенсации.

ISBN 978-5-408-04906-6

© ООО «ВАКО», 2016

## От составителя

В.М. Казакевича, Г.А. Молевой «Технология. Технический труд. 5 класс» (М.: Дрофа, 2016) и включает следующие разделы:

- пояснительную записку, где представлены общая характеристика программы, сведения о количестве учебных часов, на которое рассчитана программа, информация об используемых учебно-методических комплектах, изложены цели и задачи обучения, основные требования к уровню подготовки учащихся с указанием личностных, метапредметных и предметных результатов освоения курса технологии (технология ведения дома, технический труд) 5 класса;
- тематическое планирование учебного материала;
- поурочное планирование с указанием темы, типа урока, с перечнем элементов содержания уроков, основных видов учебной деятельности и планируемых результатов;
- перечень примерных практических и проектных работ;
- приложения:
  - 1) современные педагогические технологии;
  - 2) технологические карты образовательного процесса;
  - 3) рабочие тетради (технологические карты учащегося);
  - 4) паспорт проекта;
  - 5) приемы формирования регулятивных универсальных учебных действий (УУД).

Учитель может скорректировать данную рабочую программу, учитывая материально-технические возможности образовательного учреждения.

## Пояснительная записка

Рабочую программу составляет учитель на основе примерной программы – документа, раскрывающего обязательные (федеральные) компоненты содержания обучения и параметры качества освоения учебного материала по конкретному предмету, и авторской программы, созданной на основе государственного образовательного стандарта и примерной программы с оригинальной концепцией и построением содержания учебного предмета.

### Общая характеристика программы

Рабочая программа по технологии (технология ведения дома; технический труд) составлена на основе Федерального государственного образователь-

ного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования, федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных организациях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам общего образования, представленных Федеральным образовательным государственным стандартом общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников: Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд.

**Цели обучения:**

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

**Задачи обучения:**

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

## Содержание программы

### КУЛИНАРИЯ (18 ч)

#### Проектная деятельность на уроках технологии (2 ч)

**Основные теоретические сведения.** Понятие об учебном проектировании. Этапы проекта: формулирование проблемы, «мозговой штурм», выбор оптимального варианта; составление плана, выполнение проекта, рефлексия, демонстрация и защита.

#### Физиология питания (1 ч)

##### Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах. Способы сохранения витаминов в продуктах.

##### Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества

продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск информации и подготовка сообщений о содержании витаминов в различных продуктах питания.

#### Санитария и гигиена (1 ч)

##### Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, готовящим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Пищевые отравления: причины, первая помощь, правила предупреждения пищевого отравления.

Кухонная и столовая посуда, ее назначение, использование. Основные правила ухода за посудой.

##### Практические работы

Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств.

Определение безопасных для здоровья моющих средств.

#### Интерьер кухни, столовой (4 ч)

##### Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне. Понятие масштаба. Выполнение плана кухни в масштабе 1 : 20.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

##### Практическая работа (творческий проект «Кухня моей мечты»)

Работа с воображаемым заказчиком: для кого выполняется проект? какая семья, сколько человек, их интересы? достаточно ли солнечного света проникает в окно (окна)? каковы предполагаемые размеры кухни?

Выполнение эскиза интерьера кухни. Демонстрация и защита проекта: проблема, цель, задачи, выбор наилучшего варианта (цветовое решение, размещение мебели и оборудования, осветительные приборы на кухне, аксессуары и т. д.). Рефлексия: что удалось выполнить? что получилось недостаточно хорошо? почему?

#### Сервировка стола к завтраку (1 ч)

##### Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Общие правила и порядок сервировки. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Салфетка как элемент сервировки стола. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

#### Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Сервировка стола к завтраку.

#### Блюда из яиц (1 ч)

##### Основные теоретические сведения

Значение яиц в питании человека. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

##### Практические работы

Приготовление блюд из яиц (яйца всмятку, яичница-глазунья, омлет, яйца фаршированные).

Определение свежести яиц.

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

#### Бутерброды, горячие напитки (2 ч)

##### Основные теоретические сведения

Значение хлеба в питании человека. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов (открытие, закрытие, закусочные; простые и сложные). Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Пищевая ценность чая, кофе и какао.

История и сорта чая. Хранение чая. Технология заваривания чая (зеленого, черного). Подача чая. Травяные чаи.

Сорта кофе. Технология помола и приготовления кофе (эспрессо, капучино, гляссе).

Какао масло и какао-порошок, технология приготовления какао.

##### Практические работы

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Сервировка стола к завтраку.

Поиск информации и подготовка сообщений о способах и традициях приготовления яиц; о видах бутербродов; сортах чая и кофе.

#### Блюда из овощей (4 ч)

##### Основные теоретические сведения

Овощи в питании человека. Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, углеводов, витаминов, клетчатки. Классификация овощей. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

##### Практические работы

Определение доброточастенности овощей по внешнему виду.

Определение количества нитратов при помощи индикатора.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

#### Заготовка продуктов (2 ч)

##### Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Хранение запасов из свежих овощей, фруктов. Правила сбора ягод, овощей и фруктов для длительного хранения.

Замораживание овощей, зелени, грибов, ягод.

Сушка фруктов, ягод, грибов. Хранение.

Профессии, связанные с обработкой пищевых продуктов.

#### Практические работы

Закладка яблок на хранение.

Сушка фруктов, грибов.

Замораживание ягод, фруктов, овощей и зелени в домашнем холодильнике.

#### СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (26 ч)

##### Элементы материаловедения (4 ч)

##### Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна (хлопок, лен, джут, кенаф). Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и перекречная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

#### Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Выполнение образца полотняного переплетения.

Поиск информации и подготовка сообщений об истории выращивания льна и производства льняных тканей в России.

Профессии, связанные с получением и обработкой тканей.

#### Элементы машиноведения (4 ч)

##### Основные теоретические сведения

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места. Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Правила безопасной работы на швейной машине. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ.

## Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе.

Правила безопасной работы на швейной машине.

Намотка ниток на шпульку.

Заправка верхней и нижней нитей.

Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

Регулировка длины стежка.

Терминология швейных работ.

Выполнение образцов швов.

## Конструирование и моделирование рабочей одежды (8 ч)

### Основные теоретические сведения

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и по своим меркам. Моделирование фартука. Последовательность и приемы раскрытия швейного изделия. Подготовка выкроек к раскрою.

### Практические работы

Выполнение эскиза фартука (фартук для работы на кухне, в саду, в гараже).

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука выбранного фасона.

Профессии, связанные с изготовлением одежды.

## Технология изготовления рабочей одежды (10 ч)

### Основные теоретические сведения

Организация рабочего места для швейных работ. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Раскладка выкроек фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.

Технология пошива фартука, обработка кармана, обработка нагрудника, обработка нижнего, боковых срезов, обработка пояса. Обработка накладных карманов. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Соединение деталей изделия машинными швами.

Художественная отделка изделия.

Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Контроль и оценка качества готового изделия. Правила безопасной работы с утюгом.

### Практические работы

Раскладка выкроек фартука и раскрой ткани.

Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях крова.

Обработка деталей крова.

Соединение деталей изделия машинными швами.

Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

## СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОНСТРУКЦИОННЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ (ДРЕВЕСИНЫ, МЕТАЛЛОВ И ПЛАСТМАСС) (26 ч)

### Изготовление изделий из древесины (8 ч)

#### Основные теоретические сведения

Древесина и ее применение. Строение древесины. Породы деревьев (лиственные и хвойные), особенности их использования. Внешние свойства древесины: цвет, текстура, запах. Характерные признаки, свойства хвойной и лиственной древесины. Природные пороки древесины: сучки, трещины, плесень.

Виды пиломатериалов (доска, брус, горбыль, пластина, шпала, четвертина). Рациональное использование отходов древесины. Шпон и фанера.

Обработка древесины. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины. Рациональное оборудование рабочего места. Чертеж, эскиз, технический рисунок детали и изделия. Основные сведения о линиях на графических изображениях. Правила чтения графической документации по плоскостным деталям.

Отделка древесины. Разметка заготовок из древесины. Пиление, строгание, сверление древесины: терминология, инструменты. Отделка древесины. Выжигание. Выпиливание лобзиком. Правила безопасной работы при выжигании.

Профессии, связанные с обработкой древесины.

### Практические работы

Распознавание древесины разных пород и образцов фанеры по внешнему виду.

Выполнение эскиза детали.

Составление плана работы по изготовлению раздельной доски.

Выжигание.

### Изготовление изделий из металла (2 ч)

#### Основные теоретические сведения

Виды металлов и сплавов. Их основные свойства.

Внешний вид черных и цветных металлов и их сплавов.

Тонколистовой металл. Ручные инструменты и приспособления для обработки металла. Правка тонколистового металла, разметка, резание, гибка.

Проволока. Правка проволоки, разметка, резка и рубка, гибка.

Профессии, связанные с добычей и обработкой черных, цветных металлов.

### Практические работы

Ознакомление с внешним видом образцов черных и цветных металлов и сплавов. Распознавание металлов.

**Творческий проект «Головоломка из проволоки» и др. (10 ч)**

1. Обоснование проекта, выполнение эскиза, расчет затрат, определение необходимых материалов, инструментов. Составление технологической карты проекта.

2. Выполнение проекта.

3. Подготовка проекта к защите и защита.

### Изготовление изделий из пласти массы (2 ч)

#### Основные теоретические сведения

Общие сведения о пластмассах как о веществе, искусственно создаваемом человеком, с заданными

свойствами. Использование пластмасс. Экологические проблемы, связанные с производством и утилизацией пластмасс.

### Элементы техники (4 ч)

#### Основные теоретические сведения

Понятие о технике и техническом устройстве. Классификация машин. Типовые детали машин. Подвижные и неподвижные соединения.

Рабочие машины. Принцип резания в технике. Принцип вращения в технике. История возникновения наземного транспорта. История возникновения водного и воздушного транспорта. Современное развитие транспортных средств.

### Практические работы

Поиск информации и подготовка сообщений.

## Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса

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

### Личностные результаты

изучения предмета:

- проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

### Метапредметные результаты

изучения курса: познавательные УУД:

- планирование процесса познавательной деятельности;
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства, технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование художественных, технических и технологических процессов и объектов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость;
- выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительскую стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;
- владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
  - распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- коммуникативные УУД:**

- умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- умение проводить публичную презентацию и защиту идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- способность к коллективному решению творческих задач;
- способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- способность прийти на помощь товаришу;
- способность бесконфликтного общения в коллективе;
- аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

**регулятивные УУД:**

- оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда.

**Предметные результаты** освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- овладевать трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещений, кулинарии, обработки тканей и древесины для проектирования и создания объектов труда;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, 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);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- читать и строить чертеж проектного изделия;
- различать лиственные и хвойные породы древесины, виды древесных материалов;
- подготавливать материалы и инструменты для работы с древесиной;
- работать с ручными инструментами и приспособлениями для обработки древесины;
- выполнять разметку, пиление, выжиг, роспись, отделку по древесине;
- различать черные и цветные металлы;
- изготавливать детали из проволоки по чертежу и технологической карте;
- выполнять разметку, резку, рубку, гибку проволоки;
- планировать технологический процесс и процесс труда;
- организовывать рабочее место с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- подбирать материалы с учетом характера объекта труда и технологии;
- проводить необходимые опыты и исследования при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- подбирать инструменты и оборудование с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- планировать последовательность операций и составление технологической карты;
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

- определять качество сырья и пищевых продуктов;
- готовить кулинарные блюда с учетом требований здорового образа жизни;
- составлять меню для подростка, отвечающее требованию сохранения здоровья;
- заготавливать продукты для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- соблюдать безопасность труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдать трудовую и технологическую дисциплины;
- выбирать и использовать коды и средства представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбирать и применять инструменты, приборы и оборудование в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- рассчитывать себестоимость продукта труда;
- соблюдать экологическую культуру при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

Освоение курса технологии предполагает следующие результаты в развитии:

**эстетических способностей учащихся:**

- дизайнерское конструирование изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;
- эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- создание художественного образа и воплощение его в материале;

- развитие пространственного художественного воображения;
  - развитие композиционного мышления;
  - развитие чувства цвета, гармонии и контраста;
  - развитие чувства пропорций, ритма, стиля, формы;
  - понимание роли света в образовании формы и цвета;
  - решение художественного образа средствами фактуры материалов;
  - использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
  - сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
  - применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома;
  - применение методов художественного проектирования одежды;
  - художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
  - соблюдение правил этикета;
- физических возможностей учащихся:**
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и при способлениями;
  - достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;
  - соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
  - развитие глазомера;
  - развитие осязания, вкуса, обоняния.

**Место предмета**

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, всего 70 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы по каждому разделу, творческие проекты.

**Используемый учебно-методический комплект**

1. Кожина О.А., Кудакова Е.Н., Маркуцкая С.Э. Технология. Обслуживающий труд. 5 кл.: учебник. М.: Дрофа, 2015.

2. Казакевич В.М., Молева Г.А. Технология. Технический труд. 5 класс. М.: Дрофа, 2016.

## Поурочное планирование

№ уро-ка	Дата проведения		Тема урока	Тип урока	Технологии	Решаемые проблемы	Виды деятельности (элементы содержания, контроль)		Планируемые результаты			Комментарий учителя
	план	факт							Предметные	Метапредметные УУД	Личностные УУД	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
1, 2			Проектная деятельность на уроках технологии	Урок открытия нового знания	Проектной деятельности, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, групповой работы	Что такое проект? Каковы особенности учебного проектирования? Какова цель проекта?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности; формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования. Самостоятельная работа: выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов		Знания: о цели и задачах изучения предмета; этапах проектной деятельности. Умения: анализировать варианты проектов по предложенным критериям	<b>Познавательные:</b> умение вести исследовательскую и проектную деятельность, определение понятий, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <b>Коммуникативные:</b> диалог, сотрудничество, умение ставить вопросы	Формирование мотивации и самомотивации изучения предмета, познавательного интереса, проектной деятельности	
3			Физиология питания. Основы рационального питания	Урок открытия нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационные образовательные технологии	Что нужно знать каждому о правилах здорового питания? Какова роль витаминов в питании человека?	Формирование у учащихся деятельности способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала (питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины). Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Анализ «пищевой пирамиды» с использованием ЭОР. Самостоятельная работа: составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		Знания: о значениях белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов в питании, суточной потребности в витаминах. Умения: анализировать «пищевую пирамиду», составлять меню на завтрак, отвечающее здоровому образу жизни; находить информацию о содержании витаминов в продуктах питания	<b>Познавательные:</b> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания	
4			Санитария и гигиена на кухне. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне.	Урок открытия нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационные образовательные технологии	Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пищи? Каковы причины пищевых отравлений?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: мотивация к учебной деятельности. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Актуализация жизненного опыта учащихся; актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР. Беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. Кухонная посуда, ее назначение, использование, основные правила ухода за посудой. Рефлексия		Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, причинах и первой помощи при пищевых отравлениях; правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	<b>Познавательные:</b> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, умение классифицировать, смысловое чтение. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> диалог, умение слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5		Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, информационные образовательные технологии	В чем заключаются особенности интерьера кухни? Планировки кухни?	Формирование у учащихся деятельности и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием ЭОР, материала ученика о понятии «интерьер», требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, о вариантах планировки, украшения интерьера кухни. Самостоятельная работа: составление плана кухни в масштабе 1 : 20. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия		Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, рациональном размещении оборудования, зонировании помещений. Умения: выполнять план кухни в масштабе	<b>Познавательные:</b> умение определять понятия, сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, смысловое чтение. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <b>Коммуникативные:</b> диалог, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, эстетических чувств, смыслообразования, нравственно-эстетическая ориентация	
6		Творческий проект «Кухня моей мечты»	Урок развивающего контроля	Учебного проектирования, информационные образовательные технологии	Какой должна быть кухня моей мечты?	Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема? как ее можно решить? для кого выполняется проект? какая семья, сколько человек, их интересы? достаточно ли солнечного света проникает в окно (окна)? каковы предполагаемые размеры кухни?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)		Знания: о цели и задачах, этапах проектирования. Умения: выполнять проект по теме «Интерьер» (определение проблемы, задач, составление плана работы, выполнение эскиза, подготовка проекта к защите)	<b>Познавательные:</b> умение определять понятия, смысловое чтение, сопоставление, анализ, умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция. <b>Коммуникативные:</b> диалог, проявление инициативы, сотрудничество	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия	
7, 8		Защита проекта «Кухня моей мечты»	Урок рефлексии	Учебного проектирования, саморазвития личности	В чем новизна моего проекта «Кухня моей мечты»?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции: контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям. 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		Знания: о правилах защиты проекта. Умения: защищать проект, анализировать результат проектной деятельности по предложенным критериям	<b>Познавательные:</b> построение цепи рассуждений, умение делать выводы, умение вести исследовательскую и проектную деятельность. <b>Регулятивные:</b> рефлексия, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и выступать	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей к труду в различных сферах с позиций будущей социализации	

1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12
9		Сервировка стола к завтраку	Урок открытия нового знания	Учебного проектирования, групповой работы, информационные образовательные технологии	Как правильно сервировать стол к завтраку? Как рассчитать калорийность продуктов?	Формирование у учащихся деятельности и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материала учебника и ЭОР о калорийности продуктов питания, правилах этикета, правилах сервировки стола к завтраку, складывании салфеток. Практическая работа «Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку», «Складывание бумажных и полотняных салфеток». Рефлексия		Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, правилах подачи горячих напитков, эстетическом оформлении стола. Умения: сервировать стол к завтраку; складывать бумажные и тканевые салфетки	<b>Познавательные:</b> анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, реализации творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда		
10		Блюда из яиц	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно-ориентированного обучения, информационные образовательные технологии	Каково значение яиц в питании человека? Как правильно приготовить яйца?	Формирование у учащихся деятельности и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о яйце. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала учебника и ЭОР о строении яйца, питательной ценности яиц, определении свежести, способах приготовления яиц. Творческая самостоятельная работа: выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		Знания: о значениях яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц, технологии приготовления блюд из яиц. Умения: определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц	<b>Познавательные:</b> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия		
11, 12		Бутерброды. Горячие напитки	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно-ориентированного обучения, информационные образовательные технологии	Какие бывают виды бутербродов? Какова технология их приготовления? Какие бывают горячие напитки? Какова технология их приготовления?	Формирование у учащихся деятельности и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, ЭОР. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала ЭОР, учебника: определения «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления. История чая, кофе, выращивание какао, сорта, технология приготовления.		Знания: о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления; значении хлеба в питании человека. Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая; готовить чай, кофе, бутерброды, сервировать стол к завтраку	<b>Познавательные:</b> сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
							Самостоятельная работа: составление технологических карт; контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков. Сервировка стола к завтраку». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия					
13, 14	Блюда из сырых овощей. Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей»	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационные образовательные технологии	Какие виды овощей вы знаете? Какова роль овощей в питании человека? Как правильно обработать овощи?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки о овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала учебника, ЭОР о видах овощей, значениях овощей в питании человека, пищевой ценности овощей (содержание в овощах витаминов, белков, углеводов, клетчатки), правилах механической кулинарной обработки овощей, способах нарезки. Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о пищевой ценности овощей, способах хранения, механической обработке и нарезке, технологии приготовления блюд из сырых овощей. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей, готовить салат из сырых овощей	<b>Познавательные:</b> сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда				
15, 16	Блюда из вареных овощей. Практическая работа «Салат из вареных овощей»	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационные образовательные технологии	Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витамины при тепловой обработке? Какова технология приготовления блюд из вареных овощей?	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала учебника, ЭОР о способах тепловой кулинарной обработки овощей, правилах тепловой кулинарной обработки, технологии приготовления блюд из вареных овощей. Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей. Взаимопроверка. Практическая работа «Приготовление блюд из вареных овощей». Контроль: тестирование, выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требованиях к качеству готовых блюд. Умения: выполнять тепловую кулинарную обработку овощей, составлять технологическую карту блюда из вареных овощей, готовить блюдо из вареных овощей	<b>Познавательные:</b> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
17, 18		Заготовка продуктов. Профессии, связанные с обработкой пищевых продуктов	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационные образовательные технологии	Каковы правила сбора и подготовки ягод, грибов, овощей, фруктов для длительного хранения?	Формирование у учащихся деятельности и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материала учебника и ЭОР о способах заготовки продуктов для длительного хранения: сушка, замораживание. Правила закладки овощей, яблок для хранения. Беседа «Профессии, связанные с обработкой пищевых продуктов» (повар, технолог). Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		Знания: о способах хранения овощей и фруктов; способах заготовки (сушка, замораживание). Умения: подготовить овощи, фрукты для хранения	<b>Познавательные:</b> сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда	
19, 20		Производство текстильных материалов. Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», практическая работа «Определение направления долевой нити в ткани»	Урок открытия нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационные образовательные технологии	Как классифицируют текстильные волокна? Из каких растений получают волокна и ткани? Каковы способы получения тканей из волокон растительного происхождения?	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: определение цели урока, актуализация знаний учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способы получения тканей из хлопка и льна. Понятие о долевой и поперечной нити в ткани, кромка и ширина ткани, ткацкие переплетения, лицевая и изнаночная стороны ткани. Практическая работа «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», практическая работа «Определение направления долевой нити в ткани». Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, прядильном и ткацком производстве, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити. Умения: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити	<b>Познавательные:</b> сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразования, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления	
21, 22		Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств ткани из хлопка и льна»	Урок общеметодологической направленности	Саморазвития личности, учебного проектирования, информационные образовательные технологии	Каковы свойства ткани, полученной из волокон льна? Каковы свойства ткани, полученной из волокон хлопка?	Формирование у учащихся деятельности и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР. Выполнение практической работы «Изучение свойств ткани из хлопка и льна». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		Знания: о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах учебного проектирования. Умения: определять по свойствам тканей вид тканей, составлять план выполнения проекта	<b>Познавательные:</b> сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. <b>Регулятивные:</b> целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. <b>Коммуникативные:</b> диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности	

Конец ознакомительного фрагмента.  
Приобрести книгу можно  
в интернет-магазине  
«Электронный универс»  
[e-Univers.ru](http://e-Univers.ru)