

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

Р13

Рабочая программа по технологии (Технологии ведения дома). 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 978-5-408-04907-3

Пособие содержит рабочую программу по технологии для девочек 5 класса УМК Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф). Рабочая программа составлена с опорой на материал учебника 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 (Технологии ведения дома). 5 класс / сост. О.Н. Логвинова. – Москва : ВАКО, 2016. – 48 с. – (Рабочие программы). – ISBN 978-5-408-02744-6. – 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 978-5-408-04907-3

© ООО «ВАКО», 2016

От составителя

В соответствии с п. 6 ч. 3 ст. 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ (ред. от 23.07.2013) «Об образовании в Российской Федерации» образовательные организации свободны в определении содержания образования, выборе учебно-методического обеспечения, образовательных технологий по реализуемым ими образовательным программам. В соответствии с п. 6 указанной статьи в компетенцию образовательной организации входит разработка и утверждение образовательных программ, обязательной составляющей которых являются рабочие программы учебных курсов и дисциплин образовательной организации.

Рабочая программа – это документ, определяющий содержание, объем, порядок изучения дисциплины, в соответствии с которым учитель осуществляет учебный процесс по учебному предмету.

Составитель рабочей программы может самостоятельно расширять перечень изучаемых тем в пределах учебной нагрузки, устанавливать последовательность изучения учебного материала, распределять время, отведенное на изучение тем, а также, учитывая материально-технические ресурсы общеобразовательной организации, конкретизировать требования к результатам освоения основной образовательной программы, выбирать, исходя из стоящих перед предметом задач, методики и технологии обучения и контроля уровня подготовленности обучающихся.

В данном пособии представлена рабочая программа по технологии к учебнику Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко «Технология. Технологии ведения дома» (девочки) для 5 класса общеобразовательных организаций.

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного стандарта основного об-

щего образования с учетом федеральных и примерных программ по учебным предметам (Технология. 5–9 классы. М.: Просвещение) и включает в себя следующие разделы:

- *пояснительную записку*, где представлены общая характеристика программы, сведения о количестве учебных часов, на которое рассчитана программа, информация об используемом учебно-методическом комплекте, изложены цели и задачи обучения, основные требования к уровню подготовки учащихся с указанием личностных, метапредметных и предметных результатов освоения курса технологии (технологии ведения дома) 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 образовательной организации.

Пояснительная записка

Рабочую программу составляет учитель на основе примерной программы – документа, раскрывающего обязательные (федеральные) компоненты содержания обучения и параметры качества усвоения учебного материала по конкретному предмету, и авторской программы, созданной на основе государственного образовательного стандарта и примерной программы и имеющей оригинальную концепцию и построение содержания учебного предмета.

Общая характеристика программы

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), 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 образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносфере, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидающей деятельности;
- овладение 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, безопасными приемами труда;
- 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

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА (6 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.

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

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (16 ч)

Санитария и гигиена (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различ-

ных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание (2 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи (12 ч)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технологии механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для

различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

СОЗДАНИЕ ИДЕЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (28 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (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.

Конструирование швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

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. Последовательность и приемы раскрытия швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. 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.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ароматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскroя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

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 познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общекультурные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- 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;
- 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;
- 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, наматывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

Место предмета

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, всего 68 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Используемый учебно-методический комплект

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Синицы, В.Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Синицы, Н.А. Буглаевой «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс общеобразовательных организаций» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

Автором рабочей программы были разработаны учебное и учебно-методическое пособия, представляющие собой технологические карты уроков для учащихся и для учителя (М.: ВАКО). Они позволяют контролировать процесс формирования знаний по изучаемой теме и диагностировать уровень сформированности УУД.

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
Проектная деятельность (1 ч)												
1		Проект- ная дея- тельность на уроках «Техноло- гии»	Урок «откры- тия» нового знания	Проектной деятельности, личностно ориентированного обучения, поэтапного формирования умственных действий, групповой работы	Что такое проект? Ка- ковы осо- бенности проектной деятельно- сти? Какова цель про- екта?	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. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в группе): анализ вариантов эскизов проектов		Знания: о цели и задачах изучения предмета, этапах проектной деятельности. Умения: анализиро- вать варианты проек- тов по предложенным критериям	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ. Регулятивные: целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, со- трудничество, умение задавать вопросы	Формирование мотива- ции и самомотивации изучения предмета, познавательного инте- реса, проектной дея- тельности		
Оформление интерьера (5 ч)												
2		Интерьер кухни-сто- ловой. Обо-рудование кухни	Урок обще- мето- дологи- ческой направ- ленно- сти	Развивающего и проблемно- го обучения, личностно ориентирован- ного обучения, поэтапного формирования умственных действий, ин- формационно- коммуникационные	В чем за- ключаются особенностями интерьера кухни? Планировки кухни?	Формирование у учащихся деятель- ностных способностей и способно- стей к структурированию и систе- матизации изучаемого предметного содержания: формулирование цели урока, актуализация знаний по изу- чаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проблемная беседа с использова- нием электронных образовательных ресурсов (ЭОР), материала учебника о понятии <i>интерьер</i> , требованиях к интерьеру, способах размещения мебели, оборудования на кухне, вари- антах планировки. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение планировки кухни в масштабе 1 : 5. Контроль и самоконтроль: выполнение разно- уровневых заданий в рабочей тетради. Рефлексия		Знания: о требованиях к интерьеру кухни, вариантах планировки, способах размещения оборудования. Умения: выполнять план кухни в масштабе	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова- ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, со- трудничество	Формирование моти- вации и самомотива- ции изучения темы, эстетических чувств, смыслообразование, нравственно-эстетиче- ская ориентация		
3, 4		Творческий проект «Кухня моей меч- ты»	Урок рефлек- сии	Проектной деятельности, информацион- но-коммуника- ционные	Какой должна быть «Кухня моей мечты»?	Формирование у учащихся способ- ностей к рефлексии коррекцион- но-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксиру- вание собственных затруднений в дея- тельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формули- рование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, вы- полнение проекта с самоконтролем		Знания: о целях и за- дачах, этапах проек- тирования. Умения: выполнять проект по теме «Ин- терьер»	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирова- ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция. Коммуникативные: диалог, про- явление инициативы, сотрудни- чество	Формирование моти- вации и самомотива- ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоя- тельным действиям, развитие трудолюбия		

1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12
							и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика)					
5, 6		Защита проекта «Кухня моей мечты»	Урок развивающего контроля	Проектной деятельности, 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	Познавательные: умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепи рассуждений. Регулятивные: рефлексия, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование самомотивации при защите проекта, смыслообразования, реализация творческого потенциала, развитие готовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации		
Кулинария (16 ч)												
7		Санитария и гигиена на кухне	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и проблемно-личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Каковы санитарно-гигиенические требования к помещению кухни, приготовлению и хранению пищи?		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. Рефлексия	Знания: о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. Умения: соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, смысловое чтение. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, умения слушать и выступать	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		
8		Здоровое питание	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемно-личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Что нужно знать каждому о правилах здорового питания?		Формирование у учащихся деятельности способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. 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. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. <i>Самостоятельная работа:</i> составление меню на завтрак	Знания: о значениях белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. Умения: анализировать пищевую пирамиду, составлять меню на завтрак	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование		

1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12
							сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия					
9, 10		Бутерброды. Горячие напитки	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие бывают виды бутербродов? Какова технология их приготовления? Какие бывают горячие напитки? Какова технология их приготовления?	Формирование у учащихся деятельностиных способностей 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: определение «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, технология приготовления; история чая, кофе (выращивание, сорта, технология приготовления). <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологических карт. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		Знания: о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. Умения: составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая	Познавательные: сопоставление, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности		
11, 12		Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие бывают виды круп, бобовых, макаронных изделий? Каково их значение в питании людей? Каковы особенности их приготовления?	Формирование у учащихся деятельностиных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о крупах, бобовых. 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: значение круп и бобовых, макаронных изделий в питании человека; пищевая ценность; определение злаковых растений и видов круп; технология приготовления блюд из круп, бобовых (беседа с использованием материалов учебника, ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления каши. Контроль: выполнение теста, разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		Знания: о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку круп, бобовых, читать маркировку, штриховые коды на упаковках	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда		

1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12
13, 14		Практическая работа «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»	Урок развивающего контроля	Личностно ориентированного обучения, групповой работы	Как приготовить кашу? Что такое органолептическая оценка приготовленного блюда?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», проверка готовности бригад к выполнению практической работы. Выполнение практической работы, оценка и самооценка качества приготовленного блюда по предложенным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы		Знания: о способах механической и тепловой кулинарной обработки круп, макаронных изделий, требованиях к качеству готового блюда. Умения: выполнять механическую и тепловую кулинарную обработку круп, используя технологическую карту	Познавательные: анализ, умение делать выводы. Регулятивные: целеполагание, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, организация учебного сотрудничества, толерантность	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания		
15		Блюда из сырых овощей и фруктов	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемно-личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие виды овощей вы знаете? Какова роль овощей в питании человека? Как правильно обработать овощи?	Формирование у учащихся деятельности способы и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об 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 материалов учебника, ЭОР о видах овощей, значения овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. Самостоятельная работа: составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. Взаимопроверка. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		Знания: о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей. Умения: выполнять механическую кулинарную обработку сырых овощей, составлять технологическую карту салата из сырых овощей	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, классификация, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: 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		
16		Блюда из вареных овощей	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемно-личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витамины при тепловой обработке? Какова технология приготовления блюд из вареных овощей?	Формирование у учащихся деятельности способы 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 материалов учебника, ЭОР: способы тепловой кулинарной обработки овощей, правила тепловой кулинарной обработки, технология приготовления блюд из вареных овощей.		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	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации, работа с таблицами. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, экологического сознания, смыслообразование, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда		

1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11	12
							<i>Самостоятельная работа:</i> составление технологической карты приготовления салата из вареных овощей. Взаимопроверка. Контроль: тестирование, выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия					
17, 18	Практическая работа «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей»	Урок развивающего контроля	Личностно ориентированного обучения, групповой работы	Как готовить с использованием технологической карты? Каковы требования к качеству блюд?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне». Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Оценка готового блюда по представленным критериям. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы		Знания: о технологии приготовления салатов, требованиях к качеству готовых блюд. Умения: готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасности на кухне	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, навыков работы в группе, готовности и способности вести диалог и достигать взаимопонимания			
19	Блюда из яиц	Урок общеметодологической направленности	Развивающего и проблемно-личностно-ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	Каково значение яиц в питании человека? Как правильно приготовить яйца?	Формирование у учащихся деятельности споспособностей 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 материалов учебника и ЭОР: строение яйца, питательная ценность яиц, определение свежести, способы приготовления яиц. Творческая самостоятельная работа: выполнение эскизов пасхальных яиц. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия		Знания: о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. Умения: определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц	Познавательные: сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда			
20	Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Воскресный	Урок общеметодологической направленности	Проектной деятельности, групповой работы, информационно-коммуникационные	Как правильно сервировать стол к завтраку? Как рассчитать калорийность продуктов?	Формирование у учащихся деятельности споспособностей 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		Знания: о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, этапах выполнения проекта. Умения: сервировать стол к завтраку	Познавательные: анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен-			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
		завтрак в моей семье»		Определение этапов выполнения проекта	учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия			Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	ногого и физического труда		
21, 22		Практическая работа. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи»	Урок развивающего контроля	Проектной деятельности, саморазвития личности	Какова цель проекта «Воскресный завтрак для всей семьи»? Каковы этапы работы над проектом?	Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по обоснованным критериям). Повторение «Правил безопасной работы на кухне», технологии приготовления чая, бутербродов. Проверка готовности к выполнению практической работы. Выполнение практической работы. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. Защита проектов. Рефлексия результатов выполнения групповой практической работы	Знания: о сервировке стола к завтраку, правил защиты проекта. Умения: готовить яйца, бутерброды, чай, сервировать стол к завтраку, защищать проект	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рассуждений, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, проявление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать	Формирование нравственно-этической ориентации, познавательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации		
Создание изделий из текстильных материалов (28 ч)											
23, 24		Производство текстильных материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани»	Урок «открытия» нового знания	Развивающего и проблемного обучения, личностно ориентированного обучения, информационно-коммуникационные	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, способов получения тканей из хлопка и льна. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия	Знания: о видах и свойствах текстильных волокон, пряжильном и ткацком производстве, способах определения изнаночной и лицевой сторон ткани, направления долевой нити. Умения: определять лицевую и изнаночную стороны ткани, направление долевой нити	Познавательные: сопоставление, рассуждение, классификация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка. Коммуникативные: диалог, монолог, организация учебного сотрудничества	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления		
25, 26		Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка	Урок общеметодологической направленности	Саморазвития личности, проектной деятельности, информационно-коммуникационные	Какова цель проекта? Каковы этапы выполнения проекта? Какие есть ограничения?	Формирование у учащихся деяностных способностей 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 изучае-	Знания: о свойствах текстильных материалов, свойствах хлопчатобумажных и льняных тканей, этапах проектной деятельности. Умения: определять по свойствам тканей	Познавательные: сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогнозировать. Регулятивные: целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и самооценка.	Формирование мотивации и самомотивации изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление технико-технологического и экономического мышления,		

Конец ознакомительного фрагмента.
Приобрести книгу можно
в интернет-магазине
«Электронный универс»
e-Univers.ru