«Рассмотрено» Руководитель МО	«Согласов Заместите		стора по	«Утвержда Директор	аю»	
	УРВ ЧОУ				«Академи	ческий
	Лицей	им.	Н.И.	Лицей	им.	Н.И.
Ach TEM	Лобачевсь			Лобачевск	OPO»	
Sty-J. 5. Stoneba	chilyt	Яковл	ева М.В.	Jan	Беспало	ва Т.В.
Протокол № 1 от «23 » 08 20/4 г.	92	00	2011	Приказ №	43 you	17
01 (σω » <u>00</u> 20/+ Γ.	от «23» _	UX	20/≯г.	OT «	Генически20	<i>(</i> / Γ.
				A SEA	1635074245	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) ЧОУ «Академический Лицей им. Н.И. Лобачевского»

По мехнолише, 5. А сивсеа
предмет, класс и т.п.

Рассмотрено на заседании педагогического совета протокол № $\frac{1}{20/7}$ г.

20 _/7 _ - 20 _/8 ___ учебный год

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ

по технологии

Класс: 5А

Учитель: Гильмутдинова Р.3.

Количество часов:

Всего -70; в неделю -2

Плановых контрольных уроков -2

Самостоятельных работ -2

Тестов -5

Лабораторно-практических работ -20

Административных контрольных работ -1

Пояснительная записка

Статус документа

Рабочая программа по направлению «Технология. Обслуживающий труд» для учащихся 5 классов разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

Программа разработана на основании ФЗ № 273 от 29.12.2012г. «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с требованиями ФГОС ООО (5-8 классы), на основе примерной программы основного общего образования «Технология. Программы начального и основного общего образования» М.«Вентана-Граф», 2010 по направлению «Технология. Обслуживающий труд», в соответствии с Федеральным компонентом государственного стандарта основногообщего образования по технологии (5-8 классы).

- Технология. 5-8 классы: развернутое тематическое планирование по программе В. Д. Симоненко / авт.-сост. Е.А. Киселёва (и др.).- Изд. 2-е.-Волгоград: Учитель, 2015,-111 с.
- Приказа Министерства образования и науки РТ «Об утверждении базисного и учебных планов для образовательных учреждений РТ, реализующих программы начального и основного общего образования»;
- Образовательной программы ЧОУ Академического лицея им. Н.И. Лобачевского на 2017-2018г. города Казани РТ;
- Учебного плана ЧОУ Академического лицея им. Н.И. Лобачевского города Казани РТ на 2017-2018 учебный год ;
- Положение школы «О рабочей программе педагога»;
- Федерального перечня учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования;

Программа детализирует и раскрывает содержание стандарта, определяет общую стратегию обучения, воспитания и развития учащихся средством учебного предмета в соответствии с целями изучения технологии, которые определены стандартом.

Аннотация к рабочей программе по технологии для неделимых 5 – 8 классов

УМК: Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова, В.Д. Симоненко «Технология. Обслуживающий труд» 5, 6, 7, 8 классы Вентана-Граф, 2010. Количество часов в год: 5, 6, 7 классы- 70 часов в год (2 часа в неделю);

8 класс- 35 часов в год (1 час в неделю).

Уровень изучения-базовый.

Сроки проведения контрольного тестирования.

№п/п	Содержание темы	По плану
1	Кулинария	Уроки № 19-20
2	Интерьер.	Уроки № 3-4
3	Конструирование и моделирование	Уроки № 37-38
4	Свойства текстильных материалов	Уроки № 25-26
5	Этикет. Материаловедение.	Уроки № 21-22

Требования к уровню подготовки учащихся Знать /понимать:

- -основные технологические понятия;
- -назначение и технологические свойства материалов;
- -назначение и устройство ручных инструментов, приспособлений, оборудования;
- -виды, приёмы и последовательность выполнения технологических операций;
- -назначение различных швейных изделий;
- -характеристики различных видов силуэтов;
- -какие требования предъявляются к одежде;
- -влияние способов обработки на пищевую ценность продукта;
- -санитарно-гигиенические требования к помещению кухни;
- -к обработке пищевых продуктов;
- -материалы, инструменты и принадлежности для вязания;
- -виды вязания крючком, условные обозначения на схемах вязания;
- -способы размножения комнатных растений;
- виды растения в зависимости от комнатных условий;
- средства и методы по уходу за помещением;

- иметь представление о правилах ведения домашнего хозяйства;
- элементы оформления интерьера;
- -основные правила организации пространства квартиры;
- иметь представление о декоративном оформлении окон, об используемых дляэтого материалах.

Уметь:

Обработка пищевых продуктов -

- -определять качество пищевых продуктов;
- -соблюдать правила санитарии и гигиены;
- -оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;
- -выполнять первичную, механическую и тепловую обработку продуктов:
- -выполнять заготовку продуктов впрок:
- -сервировать стол к завтраку, обеду, празднику;
- -пользоваться моющими и чистящими средствами для мытья посуды в целях гигиены и санитарии.

Изготовление швейного изделия -

- -осуществлять поиск необходимой информации в области обработки ткани;
- -определять в ткани направление нитей основы;
- -различать простые виды ткацких переплетений;
- -подбирать ткань и отделку для швейного изделия;
- -устранять допущенные дефекты;
- изготавливать в лоскутной технике изделия для кухни и столовой;
- -составлять последовательность выполнения технологических операций;

изготовления изделий;

- -выбирать инструменты, приспособления, оборудование для выполнения работ;
- -соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инструментами и оборудованием;
- -выполнять обработку и соединение деталей обрабатываемого изделия.

Рукоделие -

- -рационально организовывать рабочее место;
- -находить необходимую информацию в различных источниках;
- -подготавливать материалы и подбирать инструменты;
- -выполнять вязание основных элементов;
- -составлять и читать схемы вязания;
- -выполнять декоративные стежки и строчки.

Интерьер жилого дома -

- -правильно выращивать и выполнять уход за растениями;
- -пользоваться средствами ухода;
- -планировать и оборудовать жилой интерьер.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Направление «Технологии ведения дома» (70ч)

№ π/π	Тема урока и тип урока (форма, вид деятельности)	Элементы содержания		Планируемые результаты обучения (в соответствии с ФГОС) Предметные Метапредметные Личностные		
1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Изучение нового материала. Урок-беседа	Правила ТБ в кабинете обслуживающего труда. Организация труда и оборудование рабочего места. Введение в курс технологии. Технология как способ создания рукотворного мира. Связь технологии с ремеслом и декоративно-прикладным творчеством.	Знать: правила поведения на рабочем месте; - правила ТБ; - суть понятия «технология»; -цели технологии Иметь представление о санитарногигиенических требованиях, рациональном размещении инструментов	П: работа с информацией, выполнение логических операций: сравнения, анализа, обобщения, структурирование знания. Р: Управление своей деятельностью, планирование, контроль и коррекция, оценка. К: уметь задавать вопросы, отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления	Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при изучении предмета «Технология»	Изучение инструктажа по технике безопасности
2	Введение. Творческая проектная деятельность Комбинирован- ный	Разработка требований для качественного выполнения конечного продукта проекта. Тематика творческих проектов. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический).	Знать: основные компоненты проекта Уметь: соблюдать последовательность выполнения проекта	П: осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных проектов, умение строить рассуждения в форме связи простых суждений об объекте, его свойствах и связях. Р: принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области	Ознакомление с тематикой творческих проектов

3-4	дел «Оформление и Интерьер кухни, оборудование жилого помещения. Комбинированный. Практическая работа	итерьера» (2ч) История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование. Деление кухни на зоны. Варианты планировки кухни. Тесты №2	Иметь представление: - о требованиях, предъявляемых к интерьеру кухни и столовой; -об оборудовании и его влиянии на человека Уметь: - выполнять планировку кухни-столовой; - выполнять эскизы интерьера кухни-столовой	условиями ее реализации. К: выбирать посильную и необходимую работу; обосновывать идею изделия; аргументировано. П: осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы Р: различать способ и результат действия; вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок, адекватно воспринимать оценку учителя. К: Понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной.	предметной технологической деятельности Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду	Изучение интерьера жилого помещения и кухни.
5-	Современные	Составление	Уметь:	П: Практическое освоение	Формирование	Изучение и
6	технологии-	последовательности	-осуществлять	обучающимися основ	целостного	применение
	техника Изонить. Создание изделий из текстильных	выполнения техники, распределение обязанностей в группе, изготовление изделия.	коллективный анализ возможностей изготовления	проектно- исследовательской деятельности; проведение наблюдений и	мировоззрения, соответствующего современному уровню развития	графической изобразительной техники вышивки

материалов. Комбинирован- ный		техники Изонить; -пользоваться необходимой литературой; -оценивать и защищать выполненную	экспериментов под руководством учителя. Р: Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования	изобразительного искусства; проявление познавательной активности.	Изонить
		работу	информации, рациональное использование информации для проектирования и создания объектов труда. К: Овладение умениями совместной деятельности.		
аздел «Изделия из те	кстильных материалов» (4 ч)				
- Виды ткани. Натуральные волокна.	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Виды переплетений нитей.	Иметь представление о происхождении волокон,	П: Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования,	Самооценка умственных и физических способностей при	Ознакомление с различными видами тканей. Изучение их
Комбинированны й.	,,	процессах их обработки, прядении и ткачестве Уметь: -определять лицевую и изнаночную стороны ткани;	применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения. Р: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и	трудовой деятельности в различных сферах	применения.
		-определять направление	формулировка для себя новых задач в учёбе и		

долевой нити в

ткани.

познавательной

деятельности.

9-	Производство	Физические, эргономические,	Иметь	П: Распознавание видов,	Формирование	Изучение
10	ткани.	эстетические,	представление о	назначения материалов,	ответственного	производства
	Обработка ткани.	технологические свойства	свойствах тканей	инструментов и	отношения к	тканей
	Текстильные	материалов.	из растительных	оборудования,	учению, готовности	различного вида,
	материалы и их	Виды хлопчатобумажных и	волокон	применяемого в	и способности	исторических
	свойства.	льняных тканей.	Уметь:	технологических	обучающихся к	фактов
		«Изучение свойств тканей».	-исследовать	процессах; оценка	саморазвитию и	изобретения и
			свойства тканей	технологических свойств	самообразованию	открытия новых
	Комбинированны		из натуральных	сырья, материалов и	на основе	видов.
	й		волокон;	областей их применения;	мотивации к	
	Лабораторная		-распознавать	Р: Самостоятельное	обучению и	
	работа		виды тканей	определение цели своего	познанию;	
				обучения, постановка и	овладение	
				формулировка для себя	элементами	
				новых задач в учёбе и	организации	
				познавательной	умственного и	
				деятельности.	физического труда	
			1	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>

Раздел «Приготовление пищи» (16 ч.)

11	Продукты	Правила применения	Иметь	П: Изучение современных	Умение общаться	Ознакомление с
-	питания и их	продуктов питания для	представление	правил диетологии.	при коллективном	правилами
12	ценность. Витамины. Комбинирован- ный	укрепления здоровья. Изучение витаминов.	о качестве питания, видах витаминов. Знать:правилапод готовки и приготовлении продуктов.	К : Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности.	выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива	диетологии. Изучение влияния витаминов на человека. Ознакомление с правилами закупки и
			Уметь: их			приготовления.
- 10			использовать.			
13	Блюда из	Правила использования	Иметь	П: Проявление	Развитие	Изготовление
-	фруктов.	методов приготовления	представление	инновационного подхода к	познавательных	фруктовых
14	Салаты, десерты.	витаминных салатов и	о правилах	решению учебных и	интересов в	салатов,
	Соки.	десертов.	использования	практических задач.	области кулинарии.	десертов, соков.
	Комбинирован-		продуктов и	К: Организация учебного		
	ный		оценки их	сотрудничества и		

	Практическая работа		качества. Уметь: Готовить блюда из фруктов.	совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками.		
15 - 16	Блюда из овощей. Салаты. Комбинирован- ный	Виды овощей и витаминная ценность.	иметь представление о видах витаминно ценных овощах. Уметь: покупать качественные овощи и правильно готовить.	П: Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе приготовления пищи. Р: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками К: Формирование и развитие компетентности в области использования современных требований диетологии.	Развитие познавательных интересов в области диетологии.	Приготовление салатов из овощей.
17 - 18	Изготовление бутербродов. Комбинированный Практическая работа	Способы подготовки ингредиентов для приготовления полезных и качественных бутербродов.	иметь представление о рациональном питании. Знать: правила использования витаминов в приготовлении бутербродов. Уметь:выполнять художественного оформления бутербродов; -готовить и оформлять	 П: Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности. Р: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности. К: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками. 	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.	Приготовление бутербродов с оформлением и с витаминным качеством.

			бутерброды.			
19 - 20	Блюда из яиц Диетическое питание. Использование мультиварки. Комбинирован- ный Практическая работа	Значение и виды тепловой обработки продуктов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Тесты №1	Знать: технологию приготовления блюд из яиц Уметь: - определять свежесть яиц; -выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам	П: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий. Р:Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе. К: Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия.	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей.	Приготовление блюд в мультиварке. Приготовление блюд из яиц.
21 - 22	Продукты к празднику. Сервировка стола. Этикет за столом. Практическая работа.	Правила подачи блюд. Столовые приборы и правила пользования ими. Тест№ 3	иметь представление о правилах подачи блюд, столовых приборов, правилах этикета. Уметь: -составлять меню; -подбирать столовую посуду и приборы; -выполнять сервировку стола	П: Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной организации труда, стремление к экономии и бережливости в расходовании времени и материалов, денежных средств. Р: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.	Развитие знаний этикета и трудолюбия, ответственности за результаты своего поведения за столом.	Сервировка стола. Изучение правил расположения приборов. Обсуждение этикета за столом. Ответы на вопросы теста.

23 - 24	Санитария и гигиена.	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила санитарии при кулинарных работах.	Знать: правила санитарных требований при приготовлении пищи. Уметь: обрабатывать продукты, грамотно готовить для дальнейшего сохранения витаминов в блюдах.	П: Формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Р: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание	Развитие способностей к применению санитарно гигиенических требований в доме.	Обсуждение правил Гигиены и санитарии.
25 - 26	Пищевые отравления. Профилактика отравлений. 1 медицинская помощь. Комбинированный.	Правила безопасного использования пищевых продуктов. Изучение видов отравлений и правил оказания 1 медицинской помощи.	Иметь представление о разновидностях отравлений Уметь: Оказывать 1 медицинскую помощь при отравлении	ответственности за качество результатов труда П: Формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Р: Соблюдение норм и правил безопасного труда, правил безопасного труда, правил санитарии и гигиены.	Развитие способностей к применению методов оказания 1 медицинской помощи при отравлениях.	Изучение видов пищевых отравлений. Обсуждение методов оказания медицинской помощи.

Изготовление швейного изделия (12 ч)

	T		T			
27				П: Формирование		
-	Организация	Организация рабочего места	Знать: область	целостного представления о	Развитие	Выполнение
28	рабочего места	для ручных работ.	применения	техносфере, сущности	трудолюбия и	ручных стежков,
	для ручных работ.	Прямые стежки и строчки,	прямых стежков	технологической культуры	ответственности за	строчек
	Ручные швы,	выполняемые ими: сметочная,	Уметь:	и культуры труда	результаты своей	и швов.
	строчки и стежки	наметочная, копировальная.	- выполнять	Соблюдение норм и правил	деятельности.	
			прямые стежки;	безопасности		
			- переносить	познавательно-трудовой		
	Комбинированны		линии выкройки	деятельности и		
	й		на детали изделия	созидательного труда.		
	Практическая		текстильного и	Р: Оценивание своей		
	работа		трикотажного.	способности к труду в		
				конкретной предметной		
				деятельности; осознание		
				ответственности за		
				качество результатов труда.		
29	Декоративные	Работа с применением ручных	Иметь	П: Находить информацию	Формирование	Выполнение
_	ручные швы.	швов. Технология выполнения	представление	и проводить сравнительный	целостного	ручных
30		швов.	о видах	анализ	мировоззрения,	декоративных
	Практическая		декоративных	Р: Оценивание своей	соответствующего	швов Рококо,
	работа		швов.	способности к труду в	современному	Козлик,
	r wo o = w		Знать правила	конкретной предметной	уровню развития	Тамбурный
			декоративных	деятельности; осознание	науки и	
			работ.	ответственности за	общественной	
			Уметь:работать с	качество результатов труда	практики;	
			декоративными	Р: Осознание роли техники	проявление	
			швами.	и технологий для	познавательной	
			шрами.	прогрессивного развития	активности в	
				общества; формирование	области	
				целостного представления о	предметной	
				техносфере, сущности	технологической	
				технологической культуры и культуры труда;	деятельности	

31 - 32	Краевые и соединительные швы. Влажно-тепловая обработка ткани правила. Практическая работа	Функция соединительного и краевого шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения.	Знать: виды машинных швов Уметь: -читать графические схемы швов и выполнять их; -выполнять образцы декоративных швов; -выполнять основные операции влажнотепловой обработки утюгом.	П: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда. Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы.	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности	Выполнение влажной- тепловой обработки тканей различного вида. Освоение правил работы с утюгом
33 - 34	Технология изготовления швейных изделий для кухни и столовой (фартук, прихватки) Комбинированны й Практическая работа	Последовательность изготовления швейного изделия. Тест№4	иметь представление о способах декоративной обработки тканей. Уметь:выполнять обработку боковых и нижних срезов.	П: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины. Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки. К: Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом.	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности.	Изготовление швейных изделий для кухни и столовой.

35 - 36 37	Декоративные изделия и сувениры. Обработка изделий. Практическая работа	Методы обработки изделий. Технология выполнения	Иметь представление о методах обработки изделий. Уметь:выполнять обработку материалов.	П: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, соблюдение норм и правил безопасного труда Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; К: Обосновывать выбор метода обработки для данного изделия.	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности.	Изготовление декоративных изделий для кухни и столовой. Освоение методов обработки.
38	Сборка и отделка изделий. Практическая работа	Последовательность сборки изделия. Критерии оценки качества изделия. Технология выполнения	Знать: последовательнос ть сборки изделия; критерии оценки качества изделия. Уметь: -стачивать детали и выполнять отделочные работы; - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия	П: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений. Р: Вносить необходимые коррективы в действие после его завершения на основе его оценки и учета характера сделанных ошибок; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности	Последова- тельное изготовление швейных изделий для кухни и столовой.

Раздел «Творческая работа» (4 ч)

Э Творческий	Определение и формулировка	Знать: назначение	П: Овладение методами	Формирование	Изготовление
) проект	проблемы. Краткая	изделия, свойства	учебно-исследовательской	целостного	новогодних
«Новогодняя	формулировка задачи проекта.	ткани для выбора	и проектной деятельности,	мировоззрения,	игрушек из
1 игрушка».	Поиск необходимой	проектируемого	решения творческих задач,	соответствующего	разного вида
	информации для решения	изделия	моделирование,	современному	материалов и
2 Проектная работа	проблемы. Разработка	Уметь:	конструирование,	уровню развития	различными
	вариантов решения проблемы.	- формулировать	проектирование	науки и	техниками.
	Обоснованный выбор лучшего	задачу проекта;	последовательности	общественной	
	варианта.	- подбирать ткань	операций.	практики;	
		для изделия;	Р: Осознание роли техники	проявление	
		-изготавливать	и технологий для	познавательной	
		изделие;	прогрессивного развития	активности в	
		-оформлять	общества; формирование	области	
		проект;	целостного представления о	предметной	
		-защищать	техносфере, сущности	технологической	
		проект.	технологической культуры	деятельности	
			и культуры труда.		
			К: Рациональное		
			использование учебной,		
			технической и		
			технологической		
			информаций для		
			проектирования и создания		
			объектов труда.		

Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)

43						
-	Декоративно-	Знакомство с различными	Знать:виды	П: Планирование	Осознание	Изготовление
44	прикладное	видами декоративно-	декоративно-	технологического процесса	необходимости	различных видов
	искусство	прикладного искусства	прикладного	и процесса труда; подбор	самосовершенствов	изделий
		народов нашей страны.	искусства	материалов с учётом	ания умений и	декоративно-
	Экскурсия в	Традиционные виды	Уметь:	характера объекта труда и	навыков при	прикладного

	краеведческий музей	рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев.	-находить информацию для изучения видов народных промыслов своего региона; -зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия	технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии К: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений	изучении декоративно- прикладного искусства.	искусства народов нашей страны
45 - 46	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративноприкладного искусства Комбинированный Практическая работа	Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Тест №5	иметь представление о статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной и ассиметричной композициях Уметь: -зарисовывать природные мотивы и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.	П: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественноприкладного творчества. Р: Оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательнотрудовой деятельности по принятым критериям и показателям К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы	Осознание необходимости самосовершенствов ания умений и навыков при изучении декоративноприкладного искусства.	Изображение природных мотивов и осуществление их в изделии. Выполнение эскизов, орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.
47 - 48	Вышивка её применение в народном и современном	Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Технология	Знать: – материалы и инструменты для вышивания;	П: Находить информацию о видах простейших швов и применение их в украшении изделий.	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной	Обсудить соблюдение правил ТБ при работе с

	костюме. Инструменты и материалы Комбинированны й Практическая работа.	выполнения.	- свойства цвета и элементы построения вышивки Уметь: -соблюдать правила ТБ при работе с ручными инструментами.	Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии. Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия.	траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду.	ручными инструментами. Выполнение элементов вышивки, обсуждение её применения в народном и современном костюме
41 - 42	Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Свободная вышивка по рисованному контуру. Практическая работа	Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Технология выполнения.	Уметь: -закреплять ткань в пяльцы; -выполнять стебельчатый и тамбурный швы; -выбирать материалы и технику выполнения вышивки по рисунку. Знать:отличия вышивальных швов.	П: Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии. Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду	Выполнение вышивальных швов: стебельчатый и тамбурный. Изготовление свободной вышивки по рисованному контуру.
43 - 44	Запуск проекта «Лоскутное изделие для дома». Лоскутное шитьё-	Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция.	Иметь представление о различных видах техники лоскутного шитья Уметь:	П: обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; Р: принимать и сохранять	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на	Изучение правил Печворка. Работа над выбором личного изделия. Работа

Печворк Комбиниров ный	NH-	-выполнять эскизы; -подбирать материалы и инструменты; -составлять орнаменты для лоскутного шитья; -изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги	учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя. К: адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач	базе осознанного ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду	над составлением орнамента для лоскутного изделия; Изготовление шаблонов.
- Технология 46 изготовления лоскутного изделия Комбиниров й Практическа работа	геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой нити и рисунка.	Знать: - о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей; -правила сборки полотна Уметь: -подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава; -изготавливать изделие в технике лоскутного щитья.	П: Самостоятельное создание способов решения проблем. Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя. К: обеспечивать бесконфликтную совместную работу в группе с взаимопониманием и поддержкой.	Оказание взаимной помощи в процессе сотрудничества; умение сформулировать собственное мнение и позицию	Изучение подбора лоскутов, ткани, соответствующих по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготавление изделия в технике лоскутного шитья.

	вдел «Технологии и	сследовательской и опытничес	кой деятельности» (10 ч)	T	
47- 48 49- 50 51- 52 53- 54 55- 56	Исследовательск ая и созидательная деятельность. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» Практическая работа	Определение и формулировка проекта. Краткая формулировка задачи проекта. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта. Технология выполнения, консультации, корректировка проекта.	Знать: назначение изделия, свойства ткани для выбора проектируемого изделия Уметь: - формулировать задачу проекта; - подбирать ткань для изделия; -изготавливать изделие; -оформлять проект; - защищать проект.	П: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование. Р: Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда. К:Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования и использования и формации. Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации.	Установление обучающимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом. Провести самоанализ выполненной работы. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, бережного отношения к имуществу.	Изучение грамотной подготовки к работе, подбор ткани для изделия, изготовление изделия. Изучение правильного оформления творческого проекта.
Разд	цел «Цветоводство»	(6 ч)	1	I	1	ı
57- 58	Домашние растения. Их влияние на человека.	Правила размножения растений в доме. Виды растений.	Знать: правила использования методов посадки домашних	П: Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования,	Самооценка готовности к рациональному ведению домашнего	Изучение видов домашних растений, их важности для

применяемого в

технологических процессах;

растений.

хозяйства;

Формирование

человека в доме.

Обсуждение

Комбинирован-

ный

			Уметь: вести грамотный уход за домашними растениями.	оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения Р: Соблюдение норм и правил безопасного труда, правил санитарии и гигиены.	основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам	правил посадки и ухода за растениями.
59- 60	Уход за цветами. Альтернативные методы выращивания. Комбинирован- ный.	Правила посадки и пересадки растений. Использование гидропоники Методы современного растениеводства.	Иметь представление О современных методах выращивания растений. Современные города с садами в доме. Уметь: Использовать современные методы выращивания растений.	П: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение хорошего роста растений, соблюдение норм и правил безопасного использования растений в доме, санитарии и гигиены. Р: Оценивание своей способности в растениеводстве. К: Уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной деятельности на основе развития познавательных интересов. Воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, культуру труда, экологическую культуру.	Изучение методов растениеводства.
61-62	Садовые растения. Правила ухода. Инструменты для садоводства. Альтернативные методы.	Технологии используемые в современном мире по выращиванию фруктовых и ягодных культур, огородов, цветников. Гидропоника.	Знать: Виды земель и виды растительных культур. Уметь: -выполнять механическуюраб	П:Грамотное планирование процесса трудовой деятельности. Р: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной	Изучение методов садоводства. Освоение посадки и пересадки растений.

	Комбинированны й Практическая работа		оту необходимую для выращивании растений.	результатов познавательнотрудовой деятельности по принятым критериям и показателям К: Уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности.	
63- 64	Выполнение чертежа и рисунка проектного изделия. Комбинированны й Практическая работа	Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы.	иметь представление о работе над проектом. Уметь: Выполнять технологические виды деятельности при работе над изделием.	П: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил . Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; К: Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия;	Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности	Работа над проектом.
65- 66	Работа над проектом Комбинированны й Практическая работа	Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация. Самооценка и оценка.	Знать: виды работ необходимые в проекте. Уметь: Выполнять документы для проекта.	П: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой. Р: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и	Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах.	Работа над проектом.

				познавательной деятельности, принимать и сохранять учебную задачу. К: Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия;		
67-68	Работа над проектом. Защита проекта.	Защита проекта.	Знать:- производить исследование для выбора лучшего метода защиты, технологию изготовления своего проекта. Уметь: объяснять этапы работы над проектом.	П: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий. Р: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности, принимать и сохранять учебную задачу. К: Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия.	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей	Защита проекта
69-70	Защита проекта	Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта.	Знать:хорошо текст, который надо говорить во время защиты проекта. Уметь:формулир овать задачу проекта; -оформлять проект; - защищать	П: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ. Р: Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к	Защита проекта

		продукта труда. К: Рациональное	обучению и познанию;
		использование учебной,	овладение
		технической и	элементами
		технологической	организации
		информаций.	умственного и
			физического труда.