

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 24» с. Богуславец
Красноармейского муниципального района Приморского края

«Рассмотрено» на заседании
ШМО *учителей нач.кл.*
« 30 » августа 2021 г
Буня

«Согласованно» с зам. директора
по УМР *Л.В. Рокина*
« 31 » августа 2021 г

« Утверждаю»
Директор школы
Т.А. Немцева
« 31 » августа 2021 г



Календарно-тематическое планирование
к рабочей программе
учебного предмета
«Технология»
5 класс

Составила:
учитель технологии Шовак ВВ

Богуславец - 2021

Пояснительная записка

Рабочая программа по предмету «Технология» для учащихся 5-6 классов составлена в соответствии с требованиями ФГОС ООО второго поколения на основе Примерной программы по учебным предметам. Технология.5-9 классы: проект.- М.: Просвещение, 2010г. - (Стандарты второго поколения) и авторской программы Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха», 2012 г. ФГОС.

Программа рассчитана на 136 учебных часов. В том числе: в 5 и 6 классах – по 68 ч, из расчета 2ч в неделю.

Основной **целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения**:

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

□ освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Общая характеристика учебного предмета «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);

- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,

проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;

- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;

- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;

- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

- навыками организации рабочего места.

Результаты изучения предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- выражение желания учиться и трудиться в промышленном 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;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно - трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно – трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно – трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Содержание курса

Направление «Технологии ведения дома»

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Оформление интерьера», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе по направлению «Технологии ведения дома» новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

Темы лабораторно-практических работ:

Планирование школьного кабинета кулинарии.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Изготовление фартука для уроков кулинарии.

Приготовление воскресного завтрака для всей семьи

Раздел « Оформление интерьера»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для

приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема лабораторно-практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Темы лабораторно – практических работ.

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани.

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

Тема 2. Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины. Технология выполнения машинных швов, их условное графическое обозначения.

Тема 3. Конструирование швейных изделий.

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры. Последовательность построения чертежей

основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

Снятие мерок и запись результатов измерений.

Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 4. Моделирование швейных изделий.

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие.

Темы лабораторно-практических работ:

Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие. Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

Тема 5. Технология изготовления швейных изделий.

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка карманов, поясов, бретелей; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручными и машинными способами; сборка изделия; стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия; приемы влажно-тепловой обработки ткани из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

Темы лабораторно-практических работ:

Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел «Художественные ремесла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

Экскурсия в музей.

Тема 2. Лоскутное шитье.

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

Темы лабораторно-практических работ:

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

Тема 3. Вышивание.

Краткие исторические сведения о вышивании. Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка к работе. Технология выполнения простейших вышивальных швов: «вперед иголку»; «назад иголку»; стебельчатый шов; тамбурный шов; шов козлик; петельный шов.

Способы закрепления рабочей нити.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение разных видов вышивальных швов.

Вышивание изделий: салфетки, фартук, прихватки

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических работ:

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Физиология питания

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и

углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ. Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 4. Бутерброды и горячие напитки.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

Тема 6. Блюда из овощей

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах.

Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

Тема 7. Сервировка стола. Этикет

Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку

Учебно-тематический план 5 класс

Разделы	Количество часов	Модуль «Школьный урок»
Кулинария	14	Международный день распространения грамотности
Текстильные материалы и их свойства.	22	День народного единства
Художественные ремёсла	12	День Героев Отечества
Технологии исследовательской и опытнической деятельности	14	

Направление «Технологии ведения дома» (68ч)								
№ п/ п	Тема урока и тип урока (форма, вид деятельности)	Кол- во часо в	Основные элементы содержания	Планируемые результаты обучения (в соответствии с ФГОС)			Дата	
				Предметные	УУД	Личностные	План	Факт
1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Вводное занятие. Изучение нового материала. Урок-беседа Международный день распространения грамотности	1	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 санитарно-гигиенических 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»		
2	Творческая проектная деятельность	1	Разработка требований для качественного	Знать основные компоненты	П: осуществление поиска необходимой информации для	Формирование целостного мировоззрения,		

	Комбинированный		выполнения конечного продукта проекта. Тематика творческих проектов. Этапы выполнения проекта (поисковый, технологический, аналитический). Обоснование проекта. Затраты на изготовление. Защита проекта.	проекта Уметь соблюдать последовательность выполнения проекта	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 условиями ее реализации. К: выбирать посильную и необходимую работу; обосновывать идею изделия; аргументировано защищать свой выбор	соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности			
Раздел «Оформление интерьера» (2ч)									
3-4	Интерьер кухни, оборудование Комбинированный. Практическая	2	История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к	Иметь представление : – о требованиях, предъявляемых к интерьеру	П: осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на			

	работа		кухне и столовой. Кухонное оборудование. Деление кухни на зоны. Варианты планировки кухни. Практическая работа «Планировка кухни»	кухни и столовой; –об оборудовании и его влиянии на человека Уметь: - выполнять планировку кухни-столовой; - выполнять эскизы интерьера кухни-столовой	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, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии	базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду			
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (2 ч)									
5-6	Коллективный проект «Планирование школьного кабинета кулинарии»	2	Составление последовательности и выполнения проекта, распределение обязанностей в	Уметь: -осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления	П: Практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;	Формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития			16.09-21.09

	Комбинированный		группе, изготовление проекта, защита проекта	проекта; -выполнять намеченные работы; подготавливать пояснительную записку; -пользоваться необходимой литературой; -оценивать и защищать выполненную работу	проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя. Р: Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, рациональное использование информации для проектирования и создания объектов труда. К: Овладение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками	науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		
Раздел «Кулинария» (14 ч)								
7-8	Санитария и гигиена. Физиология	2	Санитарные требования к помещению кухни	Знать правила санитарии и гигиены, ТБ на	П: Распознавание видов, назначения материалов,	Самооценка готовности к рациональному		

	питания Комбинированный		и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Современные данные о роли витаминов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах	кухне Иметь представление о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека Уметь: -составлять меню, отвечающее здоровому образу жизни; -оказывать первую помощь при пищевых отравлениях	инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения Р: Соблюдение норм и правил безопасного труда, правил санитарии и гигиены.	ведению домашнего хозяйства; Формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам		
9-10	Бутерброды и горячие напитки	2	Продукты, используемые для бутербродов. Виды бутербродов, способы их	Иметь представление о разновидностях бутербродов и	П: Овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечение сохранности продуктов	Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной		

	Комбинированный Практическая работа		оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления. Требования к качеству готовых напитков. Практическая работа «Приготовление бутербродов и горячих напитков»	горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях Уметь: -выполнять эскизы художественного оформления бутербродов; - приготавливать и оформлять бутерброды	труда; выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение норм и правил безопасного труда, санитарии и гигиены. Р: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда. К: Уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности	деятельности на основе развития познавательных интересов. Воспитывать в себе уважение к своему и чужому труду, аккуратность, внимательность, любознательность, культуру труда, экологическую культуру.		
11 - 12	Технология приготовления блюд из	2	Виды овощей и содержание в них полезных веществ.	Иметь представление о правилах	П: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-	Самооценка умственных и физических		

	овощей и фруктов Комбинированный Практическая работа		Определение качества овощей и влияние на него экологии. Правила первичной обработки овощей и сохранения в них полезных веществ при обработке. Практическая работа «Приготовление салата из сырых овощей»	первичной обработки всех видов овощей, пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд Уметь: -определять доброкачественность овощей по внешнему виду; -выполнять первичную обработку овощей и нарезку овощей; -готовить салат из сырых овощей	трудоустройства и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой. Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми	способностей при трудовой деятельности в различных сферах		
13 - 14	Тепловая кулинарная обработка	2	Значение и виды тепловой обработки	Знать виды тепловой обработки	П: Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-	Самооценка умственных и физических		

	овощей Комбинированный Практическая работа		продуктов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	овощей Уметь: -выполнять безопасные приёмы тепловой обработки овощей; -готовить гарниры и блюда из вареных овощей	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 познавательной деятельности, принимать и сохранять учебную задачу. К: Действовать с учётом позиций другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми	способностей при трудовой деятельности в различных сферах		
15 -	Блюда из яиц	2	Значение яиц в питании человека.	Знать технологию	П: Владение методами эстетического	Развитие трудолюбия и		

16	Комбинированный Практическая работа		Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.	приготовления блюд из яиц Уметь: - определять свежесть яиц; - выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам	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	ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей		
17 - 18	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	2	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков, столовые приборы и правила	Иметь представление о правилах подачи горячих напитков, столовых	П: Рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики элементов научной	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности		

	Комбинированный Практическая работа		пользования ими. Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом. Практическая работа «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	приборах, правилах этикета Уметь: -составлять меню; -подбирать столовую посуду и приборы; -выполнять сервировку стола к завтраку	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.	обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труд		
--	--	--	---	---	--	---	--	--

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)

19 - 22	Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» Работа над	4	Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего	Уметь: - формулировать задачу проекта; - производить исследование для выбора лучшего варианта завтрака; -рассчитывать расход	П: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ. Р: Документирование результатов труда и	Проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности		
---------	--	---	---	--	--	--	--	--

	проектом Защита проекта		варианта и его реализация. Самооценка и оценка	продуктов; -готовить завтрак; -оформлять проект; - защищать проект	проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда. К: Рациональное использование учебной, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда		
23 - 24	Текстильные материалы и их свойства. Комбинированный Лабораторная работа	2	Физические, эргономические, эстетические, технологические свойства материалов. Виды хлопчатобумажных и льняных тканей. Лабораторная работа «Изучение свойств тканей»	Иметь представление о свойствах тканей из растительных волокон Уметь: -исследовать свойства тканей из натуральных волокон; -распознавать виды тканей	П: Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; Р: Самостоятельное определение цели своего обучения,	Формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами	

					<p>постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Оценивание правильности выполнения учебной задачи; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок</p>	<p>организации умственного и физического труда</p>		
11 - 12	<p>Виды рабочей одежды и требования к ней. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок</p>	2	<p>Назначение рабочей одежды и ее ассортимент. Фартук в национальном костюме. Особенности строения фигуры человека. Правила</p>	<p>Иметь представление о рабочей одежде и требованиях к ней Знать правила снятия мерок Уметь их использовать</p>	<p>П: Виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и</p>	<p>Умение общаться при коллективном выполнении работ с учётом общности интересов и возможностей членов трудового</p>		

	Комбинированный		снятия мерок и их условные обозначения		практических задач . К: Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности.	коллектива		
13 - 14	Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Построение чертежа выкройки фартука Комбинированный Практическая работа	2	Правила пользования чертежными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД. Понятие о масштабе, чертеже и эскизе. Последовательность построения чертежа выкройки фартука. Практическая работа «Построение чертежа выкройки фартука в масштабе 1:4 и в натуральную	Иметь представление о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе Уметь: -строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по	П: Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе конструирования изделия К: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками.	Развитие познавательных интересов в области моды и дизайна одежды		

			величину»	своим меркам;	Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ)		
15 - 16	<p>Моделирование фартука</p> <p>Комбинированный</p>	2	<p>Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма, аппликация, вышивка). Особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды</p>	<p>Иметь представление о видах отделки швейных изделий, способах моделирования.</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - вносить модельные изменения в выкройку; - выбирать вид художественной отделки; - выполнять подготовку выкройки к раскрою 	<p>П: Проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия.</p> <p>Р: Организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками</p> <p>К: Формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ; выбор для решения</p>	<p>Развитие познавательных интересов в области моды и дизайна одежды</p>	

					познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;		
17 -- 18	Подготовка ткани к раскрою. Раскрой фартука Комбинированный Практическая работа	2	Способы подготовки выкройки и ткани к раскрою, рациональные раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани и рисунка. Практическая работа «Раскрой швейного изделия»	Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки Знать правила ТБ Уметь: - находить лицевую сторону ткани; - выполнять раскладку выкроек на различных тканях; - выполнять раскрой	П: Алгоритмизированное планирование процесса познавательной трудовой деятельности. Р: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок. К: Организация учебного	Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности. Развитие познавательных интересов, учебных мотивов при подготовке ткани к раскрою и выкраиванию деталей швейного изделия.	

				изделий	сотрудничества и совместной деятельности учителем и сверстниками			
19 - 20	<p>Организация рабочего места для ручных работ. Выполнение ручных стежков, строчек и швов</p> <p>Комбинированный Практическая работа</p>	2	<p>Организация рабочего места для ручных работ. Прямые стежки и строчки, выполняемые ими: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная.</p> <p>Понятия: <i>шов, строчка, стежок, длина стежка.</i></p> <p>Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»</p>	<p>Знать область применения прямых стежков</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять прямые стежки; - переносить линии выкройки на детали кроя 	<p>П: : Формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.</p> <p>Р: Оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда</p>	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		
21	Швейная	2	Виды машин,	Иметь	П: Находить	Формирование		

<p>- 22</p>	<p>машина. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек по намеченным линиям.</p> <p>Комбинированный День народного единства</p>		<p>применяемые в швейной промышленности. Устройство бытовой швейной машины. Организация рабочего места. Правила безопасной работы на швейной машине. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Лабораторная работа «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»</p>	<p>представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов Знать правила ТБ Уметь: - организовать рабочее место; -готовить швейную машину к работе</p>	<p>информацию и проводить сравнительный анализ технических характеристик швейных машин от их создания до наших дней Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. Р: Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;</p>	<p>целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности</p>		
-------------	---	--	--	--	---	--	--	--

23 - 24	Краевые и соединительные швы. Влажно-тепловая обработка ткани Комбинированный Практическая работа	2	Конструкция машинного шва. Длина и ширина, назначение и условное графическое обозначение. Технология выполнения соединительных и краевых швов. Влажно-тепловая обработка ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Практическая работа «Изготовление образцов машинных работ»	Знать виды машинных швов Уметь -читать графические схемы швов и выполнять их; -выполнять образцы машинных швов; -выполнять основные операции влажно-тепловой обработки	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; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		
25	Технология	2	Последовательность	Иметь	П: Выполнение	Развитие		

- 26	изготовления швейных изделий. Обработка нагрудника и нижней части фартука. Комбинированный Практическая работа		ь изготовления швейного изделия. Способы обработки нагрудника и нижней части фартука, их зависимость от ткани и фасона. Практическая работа «Обработка нагрудника и нижней части фартука»	представление о способах обработки нагрудника и нижней части фартука. Уметь выполнять обработку боковых и нижних срезов фартука	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; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Планировать время и последовательность выполнения отдельных операций и работы в целом	трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		
27	Обработка	2	Методы обработки	Иметь	П: Выполнение	Развитие		

- 28	накладных карманов, бретелей и пояса Практическая работа		накладных карманов, бретелей и пояса. Практическая работа «Обработка мелких деталей фартука»	представление о методах обработки карманов, бретелей и пояса. Уметь выполнять обработку карманов, бретелей и пояса	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; адекватно воспринимать оценку учителя. К: Обосновывать выбор метода обработки для данного изделия	трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности		
29 - 30	Сборка и отделка изделия. Влажно-тепловая	2	Последовательность сборки изделия. Правила ТБ утюжильных работ. Критерии	Знать: – последовательность сборки фартука;	П: Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,	Развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей		

	обработка изделия. Практическая работа		оценки качества изделия	– правила ТБ утюжительных работ; – критерии оценки качества изделия Уметь: -стачивать детали и выполнять отделочные работы; - выбирать режим и выполнять ВТО изделия; - осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия	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	деятельности		
Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)								
31 - 34	Исследовательская и созидательная деятельность	4	Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка	Знать назначение изделия, свойства ткани	П: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной	Формирование целостного мировоззрения, соответствующе		

	<p>Творческий проект «Фартук для работы на кухне»</p> <p>Практическая работа</p>		<p>задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация</p>	<p>для выбора проектируемого изделия Уметь: - формулировать задачу проекта; - подбирать ткань для изделия; -изготавливать изделие; -оформлять проект; - защищать проект</p>	<p>деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование, проектирование последовательности операций. Р: Документирование результатов труда и проектной деятельности. К: Рациональное использование учебной, технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.</p>	<p>го современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности</p>	
Раздел «Художественные ремёсла» (12 ч)							
35 - 36	<p>Декоративно-прикладное искусство</p> <p>Экскурсия в краеведческий музей День Героев Отечества</p>	2	<p>Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные</p>	<p>Знать виды декоративно-прикладного искусства Уметь: -находить информацию для изучения</p>	<p>П: Планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологий; подбор инструментов,</p>	<p>Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного</p>	

			<p>виды рукоделия. Знакомство с творчеством народных умельцев. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах</p>	<p>видов народных промыслов своего региона; -зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия</p>	<p>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</p>	<p>искусства.</p>		
37 - 38	<p>Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства</p> <p>Комбинированный</p>	2	<p>Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиция. Понятие о ритмической или пластической композиции, её тональное решение.</p>	<p>Иметь представление о статичной, динамичной, симметричной и ассиметричной композициях Уметь: -зарисовывать природные мотивы и осуществлять</p>	<p>П: Умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества. Р: Оценивание правильности собственных возможностей, диагностика результатов познавательно-</p>	<p>Осознание необходимости самосовершенствования умений и навыков при изучении декоративно-прикладного искусства.</p>		

	Практическая работа		Симметричные и ассиметричные композиции, их основные решения в построении. Приемы стилизации реальных форм. Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Практическая работа «Создание композиции»	их стилизацию; -выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.; -создавать композицию с изображением пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам	трудовой деятельности по принятым критериям и показателям К: Установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы			
39 - 40	Вышивка как вид ДПИ и её применение в народном и современном костюме. Инструменты и материалы	2	Краткие сведения из истории вышивания. Материалы и инструменты. Перевод рисунка на ткань. Правила посадки и постановки рук во	Знать: – материалы и инструменты для вышивания; – свойства цвета и элементы построения	П: Находить информацию о видах простейших швов и применение их в украшении изделий. Планирование технологического процесса; подбор материалов с учётом	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного		

	Комбинированный Практическая работа		время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Практическая работа «Выполнение простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку».	вышивки Уметь: -соблюдать правила ТБ при работе с ручными инструментами ; – закреплять нити разными способами; – выполнять швы «вперед иголку», «назад иголку»	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.	ориентирования в мире профессий с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду		
41 - 42	Простейшие вышивальные швы: стебельчатый и тамбурный. Свободная вышивка по рисованному контуру Практическая работа	2	Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения стебельчатых и тамбурных швов. Свободная вышивка по рисованному контуру	Уметь: -закреплять ткань в пяльцы; -выполнять стебельчатый и тамбурный швы; -выбирать материалы и технику выполнения вышивки по	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	Осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий с		

				рисунок	задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя.	учётom устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду	
43 - 44	Запуск проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Лоскутное шитьё Комбинированный	2	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для	Иметь представление о различных видах техники лоскутного шитья Уметь: -выполнять эскизы; -подбирать материалы и инструменты; -составлять орнаменты для лоскутного шитья; -изготавливать шаблоны из картона или	П: обеспечивать обмен знаниями между членами группы для принятия эффективных совместных решений; Р: принимать и сохранять учебную задачу, различать способ и результат действия; адекватно воспринимать оценку учителя. К: адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач	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	

			выкраивания элементов орнамента.	плотной бумаги		отношения к труду		
45 - 46	Технология изготовления лоскутного изделия Комбинированный Практическая работа	2	Правила деления элементов орнамента на простейшие геометрические фигуры, подбора и изготовления шаблонов. Правила раскроя деталей с учетом направления долевой нити и рисунка Способы сборки полотна в лоскутном шитье. Сборка полотна изделия. Практическая работа «Изготовление образцов лоскутных изделий»	Знать: - о необходимости припусков для обработки, их величине и правилах раскроя деталей; - правила сборки полотна Уметь: - подбирать лоскуты ткани, соответствующий по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава; - изготавливать изделие в технике лоскутного шитья	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	Оказание взаимной помощи в процессе сотрудничества; умение сформулировать собственное мнение и позицию		

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности» (4 ч)

47 - 50	<p>Исследовательская и созидательная деятельность. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»</p> <p>Практическая работа</p>	4	<p>Определение и формулировка проблемы. Краткая формулировка задачи проекта. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация</p>	<p>Знать назначение изделия, свойства ткани для выбора проектируемого изделия</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - формулировать задачу проекта; - подбирать ткань для изделия; -изготавливать изделие; -оформлять проект; - защищать проект 	<p>П: Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирование, конструирование.</p> <p>Р: Документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда.</p> <p>К: Развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации.</p> <p>Овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов,</p>	<p>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</p>
---------------	---	---	---	---	--	---

					правилами выполнения графической документации			
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (24 ч)								
51 - 52	Запуск проекта «Фартук для работы на кухне». Натуральные волокна. Производство ткани Комбинированный. Лабораторная работа	2	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Лабораторная работа «Определение направления долевой нити в ткани»	Иметь представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядении и ткачестве Уметь: -определять лицевую и изнаночную стороны ткани; -определять направление долевой нити в ткани; -оформлять результаты исследований	П: Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения. Р: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности. Оценивание правильности выполнения учебной	Самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах		

					задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно- трудовой деятельности по принятым критериям и показателям			
--	--	--	--	--	--	--	--	--