|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Согласовано»Руководитель МОШарафутдинова Р.З./\_\_\_\_\_\_\_Протокол № 1от «1»09. 2015г. | **«Согласовано»**Заместитель руководителя по УВР Нурмухаметова Г.Х./\_\_\_\_\_\_\_\_ «1»09. 2016г.  | **«Утверждаю»**Директор МАОУ«Асланинская СОШ»Мирязов М.М./\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Приказ № 1от «1»09. 2015г.  |

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПЕДАГОГА

По технологии

Для \_\_5\_ класса (ФГОС)

(уровень основного общего образования)

Составитель:учитель\_Янабаева Л.З.

2015 - 2016 учебный

**Пояснительная записка.**

Рабочая программа по учебному предмету "Технология" для учащихся 5 класса составлена в соответствии с нормативными документами: - Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом от 17 декабря 2010 года №1897 (зарегистрирован Минюстом России 01 февраля 2011 года №19644) — для педагогов, работающих по ФГОС нового поколения на ступени основного общего образования - Положением о рабочих программ педагога, реализующих ФГОС второго поколения; - Учебным планом МАОУ «Асланинская СОШ» на 2015-2016 год.

Рабочая программа разработана с учётом программы по учебному предмету "Технология"5 – 8 классы, под редакцией А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана – Граф»,2014 года и ориентирована на использование учебника "Технология" (Технология ведения дома) для 5 класса под редакцией В.Д.Симоненко, Н.В.Синица, М.: «Вентана – Граф», 2013 г, который включён в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ основного общего образования (приказ Минобрнауки от 31 марта 2014 г. № 253).

***Цель курса* :**

* формирование представлений о технологической культуре производства;
* развитие культуры труда подрастающих поколений;
* становление системы технических и технологических знаний и умений;
* воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

***Задачи курса:***

* сформировать у учащихся необходимые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
* овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**Общая характеристика учебного предмета.**

Данный учебный курс занимает важное место в системе общего образования, потому что обучению учащихся технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Предмет "Технология" предусматривает освоение материала по следующим 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, потребительной 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 экологичностью технологий производства;

• 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.

Особенность построения курса состоит в том, что основной формой обучения является учебно-практическая деятельность. Все разделы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические работы для освоения необходимого минимума теоретического материала.На выполнение практических работ отводится 75 % учебного времени соответствующей программы.

**Описание места учебного предмета в учебном плане.**

Согласно учебному плану школы на изучение предмета "Технология" в 5 классе отводится в объёме 68 часов, из расчета 2 часа в неделю.

**Личностные, метапредметные**,**предметные результаты**

Изучение технологии в 5 классе направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

*Личностные результаты:*

* проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* формирование основ экологической культуры, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

*Метапредметные результаты:*

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регулирование своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; объективное оценивание вклада своей деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

Предметные результаты:

*в познавательной сфере:*

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

*в трудовой сфере:*

* планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям;
* документирование результатов труда и проектной деятельности;

*в мотивационной сфере:*

* оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
* выражение готовности к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании материалов, времени, денежных средств, труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

*в эстетической сфере:*

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объектов труда и оптимальное планирование работ;

*в коммуникативной сфере:*

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности;
* установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;

*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;
* соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Содержание программы**

**Вводный урок**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема 2. Бытовые электроприборы

Общие сведения о видах, принципе действия, правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Тема 3. Исследовательская и созидательная деятельность

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.

**Раздел «Кулинария»**

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Тема 2. Физиология питания

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков. Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов в химическихлабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука, чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Тема 6. Блюда из яиц

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц. Подача вареных яиц. Жарение яиц. Подача готовых блюд.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

 Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

Тема 8. Исследовательская и созидательная деятельность

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление изделия.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие морок. Особенности построения салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами.

Тема 3. Швейная машина

Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотки нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – обметывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), под резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Тема 5. Исследовательская и созидательная деятельность

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.

**Раздел «Художественные ремесла»**

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Понятие «композиция». Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие «орнамент». Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации.Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаниях. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора.

Тема 3. Лоскутное шитье

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка из к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Тема 4. Исследовательская и созидательная деятельность

Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.

Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. Защита проекта.

**Учебно- методическое и материально- техническое обеспечение образовательной деятельности**

1. Тищенко А.Т. Технология: программа: 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 144 с.
2. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: методическое пособие / Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 144 с.
3. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 192 с.: ил.
4. Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица. Н.А. Буглаева. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 96 с.: ил.

Интернет-ресурсы

* + - 1. Сеть творческих учителей [**http://www.it-n.ru**](http://www.it-n.ru)
			2. Социальная сеть работников образования[**http://nsportal.ru**](http://nsportal.ru/)
			3. Образовательный портал [**http://tehnologi.su**](http://tehnologi.su)
			4. Открытый образовательный портал учителя технологии [**http://trudovik.narod.ru**](http://trudovik.narod.ru)
			5. Учительский портал [**http://www.uchportal.ru**](http://www.uchportal.ru)
			6. Все о еде и кулинарии [**http://www.cooking.ru**](http://www.cooking.ru)
			7. Рукоделие **http://www.rukodelie.ru**
			8. Кулинарный портал **http://www.cooking-book.ru**
			9. Клуб любителей шитья [**http://www.season.ru**](http://www.season.ru)
			10. Электронный учебник [**http://school.xvatit.com/index.php?title**](http://school.xvatit.com/index.php?title)
			11. Идеи вашего дома [**http://www.ivd.ru**](http://www.ivd.ru)
			12. Портал информационной поддержки ремесел и народных промыслов [**http://remeslennik.ru**](http://remeslennik.ru)
			13. Каталог детских ресурсов [**http://www.kinder.ru**](http://www.kinder.ru)
			14. Щкольный сектор [**http://school-sector.relarn.ru**](http://school-sector.relarn.ru)
			15. Центр дистанционного образования Эйдос[**http://www.eidos.ru**](http://www.eidos.ru)
			16. Учительская газета [**http://www.ug.ru/**](http://www.ug.ru/)
			17. Российский общеобразовательный портал **http://www.school.edu.ru/**

**Календарно-тематическое планирование 5 класс ФГОС**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****урока** | **Дата** **пров** | **Тема урока** | **Элементы содержания материала** |  | **Виды****деятельности учащихся** | **Планируемые результаты и уровень усвоения** | **Формы диагностики и контроля познавательных УДД** | **Дата проведения** |
|  |  |  | ***Технология домашнего хозяйства. 3 часа******Исследовательская и созидательная деятельность. 3часа*** |  | **предметные** | **метапредметные** |  | **план** | **факт** |
| 12 часа |  | **Интерьер кухни, столовой** | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни.  | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Знакомиться с целью и задачами изучения предмета «Технология» в 5 классе, с содержанием предмета и последовательностью его изучения. Знакомиться с понятиями проект, проектирование, проектная деятельность, с этапами выполнения проекта.  |  |  |
| 22часа |  | **Бытовые электроприборы****Творческий проект****«Планирование кухни-столовой»** | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. | индивидуальная,работа в рабочей тетрадитворческая проектная деятельность | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру |  |  |
| 32 часа |  | **Творческий проект****«Планирование кухни-столовой»** |  |  | творческая проектная деятельность |  | поисковый | Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |  |  |
|  |  |  | ***Кулинария. 14 часов*** |  |  |  |  |  |  |
| 42 часа |  | **Санитария и гигиенана кухне****Физиология питания** | Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. жизнедеятельности человека.. Режим питания | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывать рабочее место.  | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК |  |  |
| 52часа |  | **Бутерброды и****горячие напитки** | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад) Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).. Знакомиться с профессией пекарь | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. |  |  |
| 62часа |  | **Блюда из круп, бобовых****и макаронных** **изделий** | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш.  | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки.. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Знакомиться с профессией повар | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. |  |  |
| 72 часа |  | **Блюда из овощей и фруктов** | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.  | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Читать технологическую документацию..  |  |  |
| 82 часа |  | **Блюда из овощей и фруктов** |  Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради |  Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию.  |  |  |
| 92 часа |  | **Блюда из яиц** | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального.  | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |  |  |
| 102часа |  | **Приготовление завтрака.****Сервировка стола к завтраку** | Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |  |  |
| 112 часа |  | **Творческий проект****«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»** | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | индивидуальная,работа в рабочей тетрадитворческая проектная деятельность | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | частичнопоисковый  | Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект |  |  |
| 122 часа |  | **Творческий проект****«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»** |  Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | творческая проектная деятельность | Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | частичнопоисковый  |  |  |  |
| 132часа |  | **Свойства текстильных****материалов из волокон растительного происхождения** | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.  | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.  | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. |  |  |
| 142 часа |  | **Свойства текстильных****материалов из волокон растительного происхождения** | Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Проводить анализ прочности окраски тканей. Изучать свойства тканей из хлопка и льна.  |  |  |
| 152часа |  | **Конструирование швейных изделий** | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.  | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4  | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.  |  |  |
| 162часа |  | **Конструирование швейных изделий** | Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. |  |  |
| 172часа |  | **Швейная машина** | Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.  | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.  | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.  |  |  |
| 182 часа |  | **Швейная машина** | Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя |  |  |
| 192часа |  | **Технология изготовления швейных изделий** | Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).  | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.  | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. |  |  |
| 202часа |  | **Технология изготовления швейных изделий** | Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).  | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. |  |  |
| 212часа |  | **Технология изготовления швейных изделий** | Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия.Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке) | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.  |  |  |
| 222часа |  | **Технология изготовления швейных изделий** | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке) | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Овладевать безопасными приёмами труда |  |  |
| 232часа |  | **Технология изготовления швейных изделий** | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке) | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной |  |  |
|  |  |  | **Исследовательская и созидательная деятельность. 6 часов** |  |  |  |  |  |  |
| 242 часа |  | **Творческий проект****«Наряд для завтрака»** |  Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | индивидуальная,работа в рабочей тетрадитворческая проектная деятельность | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | частично-поисковый  | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.  |  |  |
| 252часа |  | **Творческий проект****«Наряд для завтрака»** |  Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | творческая проектная деятельность | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | частично-поисковый  | Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта.  |  |  |
| 262часа |  | **Творческий проект****«Наряд для завтрака»** |  Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | творческая проектная деятельность | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | частично-поисковый  | Защищать творческий проект |  |  |
|  |  |  | **Художественные ремесла. 8 часов** |  |  |  |  |  |  |
| 272часа |  | **Декоративно-прикладное искусство** | Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).  |  |  |
| 282часа |  | **Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства** | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину |  |  |
| 292часа |  | **Лоскутное шитьё** | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.  | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.  | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.  |  |  |
| 302часа |  | **Лоскутное шитьё** | Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия | Групповая, индивидуальная,фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья |  |  |
|  |  |  | **Исследовательская и созидательная деятельность. 4 часов** |  |  |  |  |  |  |
| 312 часа |  | **Творческий проект****«Лоскутное изделие для кухни- столовой»** |  Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | индивидуальная,работа в рабочей тетрадитворческая проектная деятельность | Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни- столовой». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый  | Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.  |  |  |
| 322часа |  | **Творческий проект****«Лоскутное изделие для кухни- столовой»** |  Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | творческая проектная деятельность | Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни- столовой». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | частично-поисковый  | Подготавливать электронную презентацию проекта. |  |  |
|  |  |  | **Технологии творческой и опытнической деятельности. Комплексный творческий проект****4 часа** |  |  |  |  |  |  |
| 332 часа |  | **Комплексный творческий проект** |  Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | творческая проектная деятельность | Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | частично-поисковый  | Составлять доклад для защиты творческого проекта. |  |  |
| 342часа |  | **Комплексный творческий проект** |  Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | творческая проектная деятельность | Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | частично-поисковый  | Защищать творческий проект |  |  |