


Управление образования Администрации Сысертского городского округа
муниципальная автономная общеобразовательная организация
«Средняя общеобразовательная школа № 1» г. Сысерть

Рассмотрено:
на заседании
педсовета протокол № 5
«22» июня 2018 г.

Согласовано:
Зам. директора по УВР
 С.Ю. Деменьшина
«22» июня 2018 г.

Утверждаю:
Директор МАОО СОШ № 1
 А.Ф.Тарханова
приказ №111-ОД от 22.06.2018 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО КУРСА

**технология (девочки)
5 класс**

Составитель: учитель
МАОО СОШ № 1
Пенькова Марина Александровна

г. Сысерть
2018-2019 уч. год

Личностные, мета

Рабочая программа

Предмет Технология

Класс 5

Образовательная область Технология

Учебник Технология ведения дома. Н.В.Синица, В.Д.Симаненко

Количество часов по учебному плану 70

Количество практических работ 35

Содержание программы учебного предмета

Планируемые предметные результаты освоения учащимися учебного предмета

Предметные результаты

В познавательной сфере:

- 1) Рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда.
- 2) Оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) Ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда.
- 4) Владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.
- 5) Распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей.
- 6) Владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации.
- 7) Применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности.
- 8) Владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
- 9) Применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) Планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) Организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда.
- 3) Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) Проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда.
- 5) Подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально – энергетических ресурсов.
- 6) Планирование последовательности операций и составление технологической карты.
- 7) Выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений.
- 8) Определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами.
- 9) Приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни.
- 10) Формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья.
- 11) Составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья.
- 12) Заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности.
- 13) Соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены.
- 14) Соблюдение трудовой и технологической дисциплины.
- 15) Выбор и использование кодов, средств представления технической и технологической

информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и тд.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.

16) Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля.

17) Выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления.

18) Документирование результатов труда и проектной деятельности.

19) Расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) Оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности.

2) Выраженная готовность к труду в сфере материального производства.

3) Согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно – трудовой деятельности.

4) Осознание ответственности за качество результатов труда.

5) Наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ.

6) Стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

1) Дизайнерское конструирование изделия.

2) Применение различных технологий декоративно – прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры.

3) Моделирование художественного оформления объекта труда.

4) Способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры.

5) Эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды.

6) Сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности.

7) Создание художественного образа и воплощение его в материале.

8) Развитие пространственного художественного воображения.

9) Развитие композиционного мышления.

10) Развитие чувства цвета, гармонии и контраста.

11) Развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы.

12) Понимание роли света в образовании формы и цвета.

13) Решение художественного образа средствами фактуры материалов.

14) Использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей.

15) Сохранение и развитие традиций декоративно – прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве.

16) Применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.

17) Применение методов художественного проектирования одежда.

18) Художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола.

19) Соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

1) Умение быть лидером и рядовым членом коллектива.

2) Формирование рабочей группы с учетом общности.

3) Выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации.

4) Публичная презентация и защиты идеи, варианта изделия, выбранной технологии.

5) Способность к коллективному решению творческих задач.

6) Способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива.

7) Способность прийти на помощь товарищу.

8) Способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физической сфере:

1) Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями, развитие глазомера, осязания, вкуса.

2) Достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций.

3) Соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований

В результате обучения обучающиеся должны овладеть

- Трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами.

- Умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать своих профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы.

- Навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

- Ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

Содержание учебного курса «Технология. Технологии ведения дома», 5 класс.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема Интерьер кухни, столовой

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Тема Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. 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. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). 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 зёрен кофе: Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. 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 их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. 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 к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых 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 химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

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

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов.

Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных 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, при- пускание, 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

Теоретические сведения. 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: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. 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 стороны 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. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. 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. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина

Теоретические сведения. 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. 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. Правила безопасной работы на швейной машине.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

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

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).

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.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразупожку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным 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), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. 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.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. 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.

Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

Теоретические сведения. 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, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Технология. Технологии ведения дома 5 класс.

№ урока	Дата		Тема урока (страницы учебников)	Основное содержание темы; базовые термины и понятия	Виды деятельности учащихся, форма работы	Планируемые результаты обучения		Творческая, исследовательская, проектная деятельность учащихся	Формы контроля
	план	факт				освоение предметных знаний и умений	универсальные учебные действия (УУД)		
Вводное занятие (2 ч)									
1-2			<p>Вводное занятие.</p> <p>Творческая проектная деятельность <i>Учебник «Технологии ведения дома» Стр 5-9</i></p>	<p>Технология. Содержание и задачи курса.</p> <p>Знакомство с учебником. Условные обозначения в учебнике.</p> <p>Систематизация знаний о материалах и инструментах.</p> <p>Понятия: «технология», «творческий проект».</p> <p>Инструктаж по технике безопасности и охране труда.</p>	<p>Целенаправленное слушание монологической речи - вступительного слова учителя. Беседа о значении понятия «технология», о современных технологиях.</p> <p>Составление тезисного конспекта, краткого конспекта по теме.</p> <p>Рассматривание учебника.</p> <p>Ориентирование по разделам учебника.</p> <p>Отгадывание загадок об инструментах и материалах. Рассматривание изделий, выполненных учащимися, их анализ (характеристика).</p>	<p>Узнают значение понятия «технология».</p> <p>Познакомятся с современными технологиями, учебниками, условными обозначениями в учебнике, правилами поведения в кабинете.</p> <p>Научатся ориентироваться в учебнике.</p>	<p>Регулятивные: умеют контролировать свои действия по точному и оперативному ориентированию в учебнике; принимать учебную задачу; планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места с установкой на функциональность, удобство, рациональность и безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологии принадлежностей и материалов.</p> <p>Познавательные: умеют строить осознанное и произвольное речевое высказывание в устной форме о материалах и инструментах, правилах работы с инструментами; осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации; осуществляют поиск информации из разных источников, расширяющей и дополняющей представление о понятиях «технология», «творческий проект».</p>	<p>Сочинение загадок об инструментах и материалах.</p>	<p>Выполнение заданий, наблюдения, устные ответы.</p>

				Изучение требований, содержащихся в инструктаже по охране труда при работе в кабинете технологии, предназначенном для первичного проведения в соответствии с локальными нормативными актами ОУ, эксплуатационной и технической документацией.		<p>Коммуникативные: умеют слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, отвечать на вопросы, делать выводы.</p> <p>Личностные: ответственно относятся к учебе, имеют мотивацию к учебной деятельности.</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--	--

Оформление интерьера (2 ч)

Электротехника (4час)

3-4		Интерьер кухни, столовой. <i>Учебник «Технологии ведения дома» Стр 10-19</i>	<p>Понятия об интерьере.</p> <p>Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).</p> <p>Планирование кухни на рабочую и обеденную зоны.</p> <p>Цветовое решение кухни.</p> <p>Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.</p> <p>Современные стили кухни.</p> <p>Проектирование кухни на ПК.</p>	<p>Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Интерьер жилого помещения». Рассмотрение слайдов или иллюстраций.</p> <p>Выполнение задания.</p> <p>Определение назначения помещения по его интерьеру. Коллективная беседа о требованиях, предъявляемых к интерьеру.</p>	<p>Познакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.</p>	<p>Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.</p> <p>Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, правильно выражать свои мысли, формулировать ответы на вопросы.</p> <p>Познавательные: умеют извлекать информацию из прослушанного объяснения, анализировать информацию, производить логические мыслительные операции (анализ, сравнение); осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации; осуществляют поиск необходимой информации из различных источников.</p> <p>Личностные: проявляют интерес и предметно-практической деятельности.</p>	Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.	Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК
-----	--	---	--	--	--	---	---	---

5-6			Бытовые электроприборы.	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи(СВЧ), посудомоечной машины и др.	Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Беседа «Правила пользования бытовыми электроприборами».	Изучат потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов.	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.		Выбор варианта изделия, оформление документации по проекту.
7-8			Творческий проект по разделу « Оформление интерьера» <i>Учебник «Технологии ведения дома» Стр 20-28</i>	Выполнять проектную документацию, контролировать процесс создания проекта. Соблюдать последовательность выполнения проекта. Разрабатывать и выполнять проект согласно его основным разделам. Оценивать свою работу, исправлять ошибки. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта.	Беседа «Технология ухода за кухней». Коллективная беседа об этапах работы над проектом. Рассмотрение вариантов изделий. Практическая работа: изготовление изделия и оформление документации. Презентация проектов.	Изучат принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. Научатся самостоятельно планировать свою деятельность, определять цель и задачи проектной деятельности, обрабатывать изделие по индивидуальному плану, осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки, изготавливать изделия, оформлять документацию по проекту, проводить презентацию своей работы.	Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют извлекать информацию из прослушанного объяснения, анализировать информацию, производить логические мыслительные операции (анализ, сравнение); осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации; осуществляют поиск необходимой информации из различных источников. Личностные: проявляют интерес к предметно-практической деятельности.		Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера»

Кулинария (16ч)

9-10		<p>Санитария и гигиена на кухне. <i>Учебник «Технологии ведения дома» Стр 29-37</i></p>	<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу; приготовлению 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, горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями.</p>	<p>Вступительное слово. Запуск проекта «Приготовление завтрака». Словесный рассказ «Санитария и гигиена на кухне». Коллективная беседа Набор посуды для приготовления пищи». Рассматривание образцов посуды. Беседа о правилах ухода за посудой. Рассматривание образцов моющих и чистящих средств для ухода за посудой. Чтение на этикетках информации о способе применения средства. Правила безопасной работы на кухне. Показ приемов оказания первой помощи при порезах и ожогах. Разгадывание кроссворда на тему «Посуда».</p>	<p>Познакомятся с санитарно-гигиеническими требованиями к лицам, приготовляющим пищу, приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд; правилами мытья посуды; моющими и чистящими средствами для ухода за посудой, поверхностью стен и пола; правилами безопасной работы на кухне и приемами оказания первой помощи. Научатся находить на этикетке информацию о способе применения моющего или чистящего средства.</p>	<p>Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения, умеют делать умозаключения и выводы в словесной форме; осуществляют поиск информации из разных источников, расширяющей и дополняющей представление о видах посуды, кухонных приспособлениях. Личностные: проявляют интерес к учебной деятельности.</p>	<p>Поиск информации об истории появления отдельных видов посуды, новейших кухонных приспособлениях.</p>	<p>Нахождение информации о способе применения того или иного средства для ухода за посудой.</p>
------	--	---	--	---	---	---	---	---

11-12		<p>Физиология питания. Учебник «Технологии ведения дома» Стр 37-42</p>	<p>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.</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Коллективная беседа «Пищевые (питательные) вещества». Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Словесный рассказ «Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах». Пищевые отравления. Коллективный поиск ответа на вопрос: какие правила надо соблюдать для того, чтобы избежать пищевых отравлений? Словесный рассказ «Первая помощь при отравлениях». Выполнение практической работы: составление своей пирамиды питания.</p>	<p>Научатся находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных веществ и микроэлементов; определять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. Освоят исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.</p>	<p>Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному алгоритму с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно формулировать проблему; делать умозаключения и выводы в словесной форме; осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера, поиск существенной информации, дополняющей и расширяющей имеющиеся представления о питании. Личностные: проявляют интерес к предмету, осознают важность его изучения.</p>	<p>Поиск информации о значении термина «витамины», продуктах - чемпионах по содержанию различных витаминов.</p>	<p>Составление своей пирамиды питания.</p>
-------	--	--	---	---	---	---	---	--

13-14			<p>Бутерброды и горячие напитки. Учебник «Технологии ведения дома» Стр 42-51</p>	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, используемые 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 повара. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). 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.</p>	<p>Сообщения о витаминах. Словесный рассказ «Из истории появления хлеба». Значение хлеба в питании человека. Коллективная беседа «Продукты, используемые для приготовления бутербродов». Игра «Узнай продукт» (по вкусу). Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов». Инструменты и приспособления для нарезки. Коллективный поиск ответа на вопрос: какие требования предъявляются к качеству готовых бутербродов? Демонстрация способов подачи бутербродов, рассматривание образцов и слайдов. Коллективная беседа «Виды горячих напитков». Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Сорта чая, их</p>	<p>Познакомятся с профессией пекаря. Научатся готовить и оформлять бутерброды; определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах; подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере; готовить горячие напитки (чай, кофе, какао); проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе; находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки; дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p>	<p>Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать и проговаривать этапы работы; следовать составленному плану; вносить изменения в свои действия в случае отклонения от прогнозируемого конечного результата. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативно сотрудничать в поиске информации, отвечать на вопросы, делать выводы, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют результативно мыслить и работать с информацией в современном мире; находить необходимую для выполнения работы информацию в материалах.</p>	<p>Составление рассказа о профессии повара, об истории чая, кофе, какао.</p>	<p>Приготовление Бутербродов и горячих напитков; оформление, подача бутербродов и напитков; дегустация продуктов.</p>
-------	--	--	--	---	--	---	---	--	---

			<p>Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао.</p>	<p>вкусовые достоинства, полезные свойства». Демонстрация приемов заваривания и подача чая. Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Сорта и виды кофе». Рассматривание устройств для размола зерен кофе, приборов для приготовления кофе. Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Какао: полезные свойства, выращивание и переработка». Демонстрация приемов приготовления какао. Игра «Узнай напиток». Практическая работа.</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--	--

15-16		<p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Учебник «Технологии ведения дома» Стр 51-58</p>	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, используемых 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.</p>	<p>Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека». Игра «Угадай продукт (круп, бобовые)» (на ощупь). Словесно-иллюстративный рассказ «Посуда для приготовления блюд». Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Беседа «Требования к качеству каши». Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Применение бобовых в кулинарии». Технология приготовления. Коллективная беседа «Технология приготовления блюд из макаронных изделий». Подача готовых блюд. Лабораторная работа. Практическая работа.</p>	<p>Познакомятся с устройством кастрюли-кашеварки. Научатся читать маркировку и штриховые коды на упаковках; определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы; готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу; определять консистенцию блюда; готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий; находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки, о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий; дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, планировать и проговаривать этапы работы, следовать составленному плану, вносить изменения в свои действия в случае отклонения от прогнозируемого конечного результата.</p> <p>Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли; проявляют вежливое, уважительное отношение ко всем членам группы.</p> <p>Познавательные: извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения; умеют самостоятельно формулировать проблему, делать умозаключения и выводы в словесной форме; осуществляют поиск информации из разных источников.</p> <p>Личностные: имеют мотивацию к учебной деятельности, проявляют интерес к предмету.</p>	<p>Поиск информации об истории появления в питании человека круп, бобовых и макаронных изделий</p>	<p>Приготовление блюд из круп, бобовых или макаронных изделий. Оформление результатов лабораторной работы.</p>
-------	--	---	---	---	--	---	--	--

17-18		<p>Блюда из овощей и фруктов. Учебник «Технологии ведения дома» Стр 58-66</p>	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных веществ, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки различных овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Салаты. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых</p>	<p>Заслушивание сообщений учащихся об истории появления овощей в питании человека. Рассказ «Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов». Игра «Узнай овощ или фрукт» (по вкусу). Коллективный поиск ответа на вопросы: как хранят овощи? как определить доброкачественность овощей по внешнему виду? Рассказ с показом приемов «Методы определения количества нитратов в овощах». Способы удаления лишних нитратов из овощей. Демонстрация способов механической кулинарной обработки различных овощей. Рассказ «Особенности обработки различных овощей». Рассматривание инструментов и приспособлений для нарезки овощей. Демонстрация приемов пользования ими. Коллективная беседа «Салаты: технология</p>	<p>Научатся определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов; выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов; читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте; готовить салат из сырых овощей или фруктов; готовить гарниры и блюда из вареных овощей; осуществлять органолептическую оценку готовых блюд; находить и предъявлять информацию об овощах, используемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов; выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Освоят безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей, тепловой обработки овощей.</p>	<p>Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; планировать и проговаривать этапы работы; следовать составленному плану; вносить изменения в свои действия в случае отклонения от прогнозируемого конечного результата. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли; проявляют вежливое, уважительное отношение ко всем членам группы. Познавательные: умеют самостоятельно формулировать проблему, делать умозаключения и выводы в словесной форме; осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера, существенной информации. Личностные: имеют мотивацию к учебной деятельности; проявляют интерес к предмету; владеют элементами организации умственного и физического труда; осуществляют самооценку способностей при трудовой деятельности в различных сферах.</p>	<p>Поиск информации об истории появления овощей в питании человека</p>	<p>Приготовление блюда из овощей. Дегустиация овощей.</p>
-------	--	---	---	---	---	--	--	---

			<p>блюд. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жаренье, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p>	<p>приготовления и украшение блюд). Рассматривание слайдов. Рассказ «Значение и виды тепловой обработки продуктов». Коллективная беседа «Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей». Рассказ с демонстрацией приемов приготовления «Салаты и винегреты из вареных овощей». Беседа «Требования к качеству и оформлению готовых блюд». Практическая работа.</p>				
--	--	--	---	--	--	--	--	--

19-20			<p>Блюда из яиц. Учебник «Технологии ведения дома» Стр 66-71</p>	<p>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: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жаренье яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.</p>	<p>Заслушивание сообщений учащихся об истории появления круп, макаронных изделий. Рассказ «Значение яиц в питании человека». Коллективная беседа «Использование яиц в кулинарии». Рассказ с демонстрацией приемов работы «Способы определения свежести яиц». Рассказ о способах хранения яиц. Коллективная беседа «Технология приготовления блюд из яиц». Рассмотрение приспособлений для взбивания яиц. Рассказ с демонстрацией приемов варки яиц, их жаренья. Беседа «Подача готовых блюд». Лабораторная работа Практическая работа</p>	<p>Научатся определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды; готовить блюда из яиц; находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.</p>	<p><i>Регулятивные:</i> умеют адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о работе на уроке, планировать и проговаривать этапы работы, следовать составленному плану, вносить изменения в свои действия в случае отклонения от прогнозируемого конечного результата. <i>Коммуникативные:</i> умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. <i>Познавательные:</i> умеют находить необходимую для выполнения работы информацию в материалах учебника; результативно мыслить и работать с информацией в современном мире; ориентироваться в своей системе знаний (отличать новое от уже известного с помощью учителя). <i>Личностные:</i> обладают первичными умениями оценки работ и ответов одноклассников на основе заданных критериев.</p>	<p>Поиск информации о видах яиц, используемых человеком в питании; о способах оформления яиц к народным праздникам</p>	<p>Приготовление блюд из яиц. Оформление результатов лабораторной работы.</p>
-------	--	--	--	--	---	---	---	--	---

			<p>Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу; приготовлению пищи; 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, горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями.</p>	<p>Вступительное слово. Запуск проекта «Приготовление завтрака». Словесный рассказ «Санитария и гигиена на кухне». Коллективная беседа Набор посуды для приготовления пищи». Рассмотрение образцов посуды. Беседа о правилах ухода за посудой. Рассмотрение образцов моющих и чистящих средств для ухода за посудой. Чтение на этикетках информации о способе применения средства. Правила безопасной работы на кухне. Показ приемов оказания первой помощи при порезах и ожогах. Разгадывание кроссворда на тему «Посуда».</p>	<p>Познакомятся с санитарно-гигиеническими требованиями к лицам, приготовляющим пищу, приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд; правилами мытья посуды; моющими и чистящими средствами для ухода за посудой, поверхностью стен и пола; правилами безопасной работы на кухне и приемами оказания первой помощи. Научатся находить на этикетке информацию о способе применения моющего или чистящего средства.</p>	<p>Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения, умеют делать умозаключения и выводы в словесной форме; осуществляют поиск информации из разных источников, расширяющей и дополняющей представление о видах посуды, кухонных приспособлениях. Личностные: проявляют интерес к учебной деятельности.</p>	<p>Поиск информации об истории появления отдельных видов посуды, новейших кухонных приспособлениях.</p>	<p>Нахождение Информации о способе применения того или иного средства для ухода за посудой.</p>
--	--	--	---	---	---	---	---	---

21-22		<p>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Учебник «Технологии ведения дома» Стр 71-76</p>	<p>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.</p>	<p>Заслушивание сообщений учащихся о видах яиц, способах их оформления к народным праздникам. Коллективный поиск ответа на вопрос: что такое меню? Рассказ о калорийности продуктов. Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Сервировка стола к завтраку». Особенности сервировки стола к завтраку. Способы складывания салфеток. Практическая работа: складывание салфеток. Ролевая игра «Хозяйка и гости за столом».</p>	<p>Научатся подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку, столовые приборы и посуду для завтрака; составлять меню завтрака; рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака; сервировать стол к завтраку (овладение навыками эстетического оформления стола); складывать салфетки.</p>	<p>Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.</p> <p>Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать учителя и одноклассников, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.</p> <p>Познавательные: извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения, умеют ориентироваться в своей системе знаний (отличать новое от уже известного, перерабатывать полученную информацию - делать выводы в результате совместной работы всего класса); осуществляют поиск информации из разных источников.</p> <p>Личностные: участвуют в творческой деятельности эстетического характера.</p>	<p>Творческая работа. Работа над проектом «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» (дома).</p>	<p>Составление меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.</p>
-------	--	---	--	---	---	--	---	--

23-24		<p>Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». Защита проекта.</p>	<p>Реализовывать этапы выполнения творческого проекта. Выполнять требования к готовому изделию. Производить расчет затрат на изготовление проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p>			<p>Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать учителя и одноклассников, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.</p> <p>Познавательные: извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения, умеют ориентироваться в своей системе знаний (отличать новое от уже известного, перерабатывать полученную информацию - делать выводы в результате совместной работы всего класса); осуществляют поиск информации из разных источников.</p> <p>Личностные: участвуют в творческой деятельности эстетического характера.</p>	<p>Творческая работа. Работа над проектом «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».</p>	
-------	--	---	--	--	--	--	--	--

Создание изделий из текстильных материалов (34ч)

25-26		<p>Текстильные материалы и их свойства. Производство ткани. Свойства тканей. <i>Учебник «Технологии ведения дома» Стр 82-94</i></p>	<p>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.</p>	<p>Вступительное слово. Запуск проекта «Столовое белье» или «Фартук для работы». Словесно-иллюстративный рассказ «Классификация текстильных волокон». Коллективный поиск ответа на вопрос: как получают натуральные волокна растительного происхождения? Лабораторная работа «Распознавание натуральных волокон». Сообщение теоретических сведений «Изготовление нитей и тканей. Простейшие ткацкие переплетения».</p>	<p>Научатся 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 предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях,</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу урока, планировать свою деятельность, проговаривать вслух последовательность производимых действий, составляющих основу осваиваемой деятельности, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы, в сотрудничестве с учителем и одноклассниками находить несколько вариантов решения учебной задачи. Коммуникативные: умеют слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, отвечать на вопросы, делать выводы.</p>	<p>Исследование свойств хлопчатобумажных тканей. Творческая работа: создание образца ткани полотняного переплетения с помощью самодельного устройства (рамки).</p>	<p>Устные ответы. Создание коллекции тканей из натуральных волокон. Оформление результатов лабораторных работ.</p>
-------	--	---	--	--	---	--	--	--

				<p>Лицевая и изнаночная стороны 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.</p>	<p>Лабораторные работы «Определение долевой и поперечной нити», «Определение лицевой и изнаночной сторон тканей». Словесно-иллюстративный рассказ «Виды и свойства текстильных материалов». Лабораторная работа «Изучение свойств ткани из хлопка и льна».</p>	<p>инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину; изучать свойства тканей из хлопка и льна. Познакомятся с профессиями оператора прядильного производства, ткача.</p>	<p>Познавательные: умеют извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения; строить осознанное и произвольное речевое высказывание, логическую цепь рассуждений; анализировать информацию.</p> <p>Личностные: ответственно относятся к учебе, имеют мотивацию к учебной деятельности.</p>		
--	--	--	--	---	--	--	--	--	--

27-28			<p>Изготовление выкроек и раскрой швейного изделия. <i>Учебник «Технологии ведения дома» Стр 95</i></p>	<p>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. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. 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</p>	<p>Заслушивание сообщений учащихся о значении слова «тачать». Беседа о понятиях «чертеж» и «выкройка». Поиск ответа на вопрос: чем выкройка отличается от чертежа? Беседа об определении размеров швейных изделий, правилах снятия мерок. Работа по рисункам. Расположение конструктивных линий фигуры. Практическая работа: снятие мерок. Коллективные поиски ответов на вопросы: каковы особенности построения выкроек подушек для стула, салфетки, фартука? как можно перевести готовую выкройку из журнала? Сообщение теоретических сведений «Подготовка ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани». Коллективное рассуждение. Критерии качества кроя. Практическая работа: выполнение упражнений по раскладке выкройки на ткани. Заслушивание сообщений о процессе изготовления</p>	<p>Научатся снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий; строить чертеж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам; копировать готовую выкройку; определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою; выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия. Познакомятся с профессиями закройщика и портного.</p>	<p>Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, планировать свою деятельность, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы. Коммуникативные: умеют рассуждать, признавать возможность существования различных точек зрения и права каждого иметь свою; слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют извлекать информацию из прослушанного объяснения, делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществлять поиск решения поставленных задач; осознанно рассматривают рисунки с целью освоения и использования информации. Личностные: проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью, демонстрируют ответственное отношение к учению, владеют элементами организации умственного и физического труда.</p>	<p>Творческая работа. Выбор изделия. Изготовление выкройки выбранного изделия. Составление рассказа о профессиях закройщика и портного.</p>
29-30			<p>Построение чертежа изделия в М 1:4 <i>Учебник «Технологии ведения дома» Стр 98</i></p>	<p>Узнают значения терминов «стежок», «строчка», «шов».</p>	<p>Творческая работа:</p>	<p>Выполнение сметывания</p>		
31-32			<p>Раскрой швейного изделия.</p>	<p>Выполнение расчетов. Изготовление выкройки изделия. Выполнение декатирования ткани.</p>	<p>Выполнение сметывания</p>			

33-34			<p>Учебник «Технологии ведения дома» Стр 107-112</p>	<p>припусков на швы. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками, ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Технология выполнения прямого, косого и петельного стежков. Основные операции при ручных работах:</p>	<p>в старину. Рассматривание выполненных образцов ткани. Коллективный поиск ответа на вопрос: что означают термины «стежок», «строчка», «шов»? Беседа об инструментах и приспособлениях для ручных работ, о требованиях к выполнению ручных работ. Сообщение теоретических сведений «Основные операции при ручных работах. Прямой, косой и петельный стежки», «Способы переноса линий выкройки на детали кроя». Демонстрация приемов выполнения швейных ручных работ, переноса линий выкройки. Практическая работа</p>	<p>Познакомятся с инструментами и приспособлениями для ручных работ, основными ручными операциями при пошиве изделий. Научатся выполнять прямой, косой и петельный стежки, изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя (с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок); обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); сметывание.</p>	<p>ориентиры действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем; планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, выполнять учебные действия в материализованной, громкоречевой и умственной форме. Коммуникативные: умеют слушать учителя и одноклассников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владеют монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка, отвечать на вопросы, делать выводы. Познавательные: умеют строить логическую цепочку рассуждений, анализировать истинность утверждений, извлекать информацию из прослушанного объяснения. Личностные: проявляют мотивацию к учебной деятельности, внутреннюю позицию школьника на уровне положительного отношения к школе; владеют элементами организации умственного и физического труда; осуществляют самооценку</p>	<p>выполнение вышивки носового платка или салфетки с применением изученных стежков (прямого, косого, петельного).</p>	<p>деталей «Образец стачного шва» и «Образец шва вподгибку».</p>
35-36			<p>Швейные ручные работы.</p>	<p>ручных работах: предохранение срезов от осыпания ручное обметывание; временное соединение деталей - сметывание;</p>	<p>стежки», «Способы переноса линий выкройки на детали кроя». Демонстрация приемов выполнения швейных ручных работ, переноса линий выкройки. Практическая работа</p>				

37-38			<p>Изготовление образцов ручных работ. <i>Учебник</i></p> <p><i>«Технологии ведения дома»</i> <i>Стр 112-119</i></p>	<p>временное закрепление подогнутого края - заметывание (с открытым и закрытым срезами); способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок.</p>	<p>«Выполнение упражнений по сметыванию деталей. Выполнение прямого, косого, петельного стежков на образце». Оценка проделанной работы.</p>		<p>способностей при трудовой деятельности в различных сферах.</p>		
-------	--	--	--	---	---	--	---	--	--

39-40		<p>Швейная машина и приемы работы на ней. Основные операции при машинной обработке изделия. Учебник «Технологии ведения дома» Стр 119-131</p>	<p>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 вверх. Приемы 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.</p>	<p>Рассматривание выполненных вышивок. Заслушивание сообщений учащихся на тему «История швейной машины». Сообщение теоретических сведений «Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины». Демонстрация приемов подготовки машины к работе. Беседа «Как организовать рабочее место?». Словесный рассказ «Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток». Демонстрация приемов устранения неполадок. Сообщение теоретических сведений «Назначение и правила использования регулирующих механизмов». Практическая работа: подготовка швейной машины к работе. Выполнение образцов строчек. Регулировка швейной машины.</p>	<p>Познакомятся с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Научатся подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку; заправлять верхнюю и нижнюю нитки; выводить нижнюю нитку вверх; 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 предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладеют безопасными приемами труда.</p>	<p>Регулятивные: умеют запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками (определение цели, функций участников, способов взаимодействия), инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации. Познавательные: умеют осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий; выделять существенную информацию из текстов разных видов; презентовать в вербальном виде подготовленную информацию. Личностные: умеют общаться при коллективном выполнении работ с учетом общности интересов и возможностей одноклассников, участвуют в творческой деятельности эстетического характера, проявляют ответственное отношение к учению.</p>	<p>Составление рассказа на тему «История швейной машины».</p>	<p>Упражнения попуску и остановке швейной машины, ее заправке, выполнению регулировок.</p>
-------	--	---	---	--	---	--	---	--

41-42		<p>Влажно-тепловая обработка ткани. <i>Учебник «Технологии ведения дома» Стр131-135</i></p>	<p>Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>	<p>Заслушивание сообщений учащихся о профессиях закройщика и портного. Словесно-иллюстративный рассказ «Виды современных утюгов и их устройство». Беседа «Правила выполнения влажно-тепловых работ». Словарная работа. Демонстрация приемов выполнения основных операций влажно-тепловой обработки деталей и изделий. Практическая работа: выполнение упражнений по утюжке изделий, влажно-тепловой обработке припусков на шов.</p>	<p>Познакомятся с оборудованием для утюжильных работ, термином «влажно-тепловая обработка». Научатся проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p>	<p>Регулятивные: умеют выполнять контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном с целью обнаружения отклонений и отличий от эталона, вносить необходимые дополнения и коррективы. Коммуникативные: умеют участвовать в коллективных обсуждениях, строить понятные речевые высказывания, отстаивать собственное мнение, формулировать ответы на вопросы. Познавательные: умеют извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения, строить осознанное и произвольное речевое высказывание. Личностные: проявляют ответственное отношение к учению, желание учиться для удовлетворения перспективных потребностей.</p>	<p>Составление рассказа «История утюга».</p>	<p>Утюжка изделий, влажно-тепловая обработка припусков на шов.</p>
-------	--	--	--	---	---	--	--	--

43-44			<p>Машинные швы.</p> <p><i>Учебник «Технологии ведения дома» Стр 135-143</i></p>	<p>Операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания -машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; соединение деталей - стачивание; закрепление подогнутого края -застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку взаутюжку) и краевые (шов вподгибку сооткрытым, открытым обметанным, закрытым срезом).</p>	<p>Коллективное рассуждение по представленным изделиям. Основные операции при машинной обработке изделия. Сообщение теоретических сведений «Классификация машинных швов». Выполнение задания: назвать шов (по образцам). Сообщение теоретических сведений «Технология выполнения стачного шва и шва «вподгибку». Демонстрация приемов выполнения швов. Практическая работа: выполнение образцов швов и машинных работ.</p>	<p>Узнают основные операции при машинной обработке изделий. Познакомятся с классификацией машинных швов. Научатся различать виды машинных швов, изготавливать образцы машинных швов.</p>	<p>Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.</p> <p>Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.</p> <p>Познавательные: умеют извлекать информацию из разных источников, делать умозаключения и выводы в словесной форме.</p> <p>Личностные: имеют мотивацию к учебной деятельности, проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью для удовлетворения перспективных потребностей, демонстрируют уважительное отношение к труду.</p>	<p>Найти ответ на вопрос: что означает старинное слово «тачать?»</p>	<p>Выполнение образцов машинных швов.</p>
45-46									

47-48		Технология изготовления швейных изделий. <i>Учебник «Технологии ведения дома» Стр 137</i>	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, подушечки для стула.	Заслушивание сообщений учащихся об истории утюга. Рассматривание готовых изделий. Коллективное рассуждение о последовательности изготовления простейших швейных изделий. Практическая работа: составление последовательности изготовления выбранного изделия.	Научатся составлять последовательность изготовления простейших швейных изделий (фартука прямоугольной формы без нагрудника, салфетки, подушечки для стула).	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, планировать свою деятельность, оценивать совместно с учителем или одноклассниками результат своих действий, вносить соответствующие коррективы. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют анализировать информацию, производить логические мыслительные операции (анализ, сравнение). Личностные: проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью.	Составление последовательности изготовления разных изделий.	
49-50		Подготовка деталей кроя к обработке. Сметывание деталей изделия <i>Учебник «Технологии ведения дома»</i>						
51-52		Обработка кармана. Обработка боковых срезов изделия <i>Учебник «Технологии ведения дома»</i>						
53-54		Обработка пояса-кулиски. Обработка низа изделия. <i>Учебник «Технологии ведения дома»</i>						
55-56		Обработка пояса-завязки. Окончательная отделка изделия.						

57-58		Творческий проект «Наряд для завтрака». Защита проекта.	Реализовывать этапы выполнения творческого проекта. Выполнять требования к готовому изделию. Производить расчет затрат на изготовление проекта.			<p>Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать учителя и одноклассников, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.</p> <p>Познавательные: извлекают необходимую информацию из прослушанного объяснения, умеют ориентироваться в своей системе знаний (отличать новое от уже известного, перерабатывать полученную информацию - делать выводы в результате совместной работы всего класса); осуществляют поиск информации из разных источников.</p> <p>Личностные: участвуют в творческой деятельности эстетического характера.</p>	Творческая работа. Работа над проектом «Наряд для завтрака».	
-------	--	---	---	--	--	--	--	--

Художественные ремесла (12ч)

59-60			<p>Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Учебник «Технологии ведения дома»</p>	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, роспись по дереву,</p>	<p>Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Понятие декоративно-прикладного искусства». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Рассматривание изделий или слайдов. Заслушивание сообщений учащихся о народных умельцах своего региона и их творчестве. Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Приемы украшения праздничной одежды в старину». Рассматривание изделий или слайдов. Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Понятие о композиции». Правила, приемы и средства Композиции. Практическая работа.</p>	<p>Познакомятся с работами мастеров декоративно-прикладного искусства родного края, основами композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Научатся анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России; находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину; составлять орнамент, зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.</p>	<p>Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно формулировать проблему, делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера; осуществляют поиск необходимой информации из разных источников. Личностные: проявляют интерес к учебной деятельности; сориентированы на эстетическое восприятие произведений декоративно-прикладного искусства, творчества народных умельцев, уважительное отношение к истории страны.</p>	<p>Поиск информации и составление рассказа о народных умельцах своего региона и их творчестве.</p>	<p>Создание композиции в графическом редакторе.</p>
61-62			<p>Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте. Урок творчества Учебник «Технологии ведения дома» Стр 161-170</p>	<p>вязание, выжигание по дереву или ткани, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой. Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции.</p>	<p>народных умельцах своего региона и их творчестве. Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Приемы украшения праздничной одежды в старину». Рассматривание изделий или слайдов. Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Понятие о композиции». Правила, приемы и средства Композиции. Практическая работа.</p>	<p>Познакомятся с работами мастеров декоративно-прикладного искусства родного края, основами композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Научатся анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России; находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину; составлять орнамент, зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.</p>	<p>Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют самостоятельно формулировать проблему, делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера; осуществляют поиск необходимой информации из разных источников. Личностные: проявляют интерес к учебной деятельности; сориентированы на эстетическое восприятие произведений декоративно-прикладного искусства, творчества народных умельцев, уважительное отношение к истории страны.</p>	<p>Поиск информации и составление рассказа о народных умельцах своего региона и их творчестве.</p>	<p>Создание композиции в графическом редакторе.</p>

63-64		Лоскутное шитье. <i>Учебник «Технологии ведения дома» Стр 170</i>	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, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой).	Вступительное слово. Заслушивание сообщений учащихся об истории лоскутного шитья. Просмотр мультимедийной презентации с комментированием слайдов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Словесно-иллюстративный рассказ с элементами беседы «Традиционные узоры в лоскутном шитье: спираль, изба и др.». Коллективная беседа «Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе». Инструменты и приспособления. Демонстрация приемов изготовления изделий в технике лоскутного шитья с их комментированием. Практическая работа.	Познакомятся с различными видами техники лоскутного шитья. Научатся разрабатывать узор для лоскутного шитья; изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги; подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия; изготавливать образцы лоскутных узоров; обсуждать наиболее удачные работы; находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья.	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли. Познавательные: умеют анализировать информацию, производить логические мыслительные операции (анализ, сравнение); осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации; осуществляют поиск способов решения проблем творческого характера, необходимой информации из разных источников. Личностные: сориентированы на эстетическое восприятие произведений декоративно-прикладного искусства, творчества народных умельцев, уважительное отношение к истории страны.	Поиск информации и составление рассказа об истории лоскутного шитья. Выбор изделия для проекта	Изготовление образцов лоскутных узоров
65-66		Технология изготовления лоскутного изделия.						
67-68		Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни – столовой». Защита проекта.						

			<p>Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.</p>					
69-70		<p>Как защитить творческий проект. Создание портфолио. Учебник «Технологии ведения дома» Стр 184-190</p>	<p>Понятия о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытание проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p>	<p>Знакомится с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защита творческого проекта.</p>	<p>Познакомятся с возможным содержанием портфолио. Научатся самостоятельно планировать свою деятельность, определять цель и задачи проектной деятельности, обрабатывать изделие по индивидуальному плану, осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки, изготавливать изделия, оформлять документацию по проекту, проводить презентацию своей работы.</p>	<p>Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности.</p> <p>Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.</p> <p>Познавательные: умеют извлекать информацию из прослушанного объяснения, анализировать информацию, производить логические мыслительные операции (анализ, сравнение); осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации; осуществляют поиск необходимой информации из различных источников.</p> <p>Личностные: проявляют интерес к</p>	<p>Выбор варианта изделия, оформление документации по проекту.</p>	

