

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«РАДОФИННИКОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

Рассмотрена и рекомендована
к утверждению
решением методического совета
МКОУ « Радофинниковская ООШ»
Протокл от «___» _____ 20__ № __

Утверждена приказом
МКОУ « Радофинниковская ООШ»
от _____ 201__ г. № __

**Рабочая программа
учебного предмета «Технология» для 5 неделимого класса
(Базовый уровень)**

Составила:
учитель технологии
Егорова Надежда Васильевна

2015- 2016 учебный год

1. Пояснительная записка.

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 5неделимых классов (менее 25 человек) (далее – Рабочая программа) соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования», примерной программы по учебному предмету «Технология» 5-9 классы, авторской программы Н.В.Синицы, П. С. Самородского Технология 5-9 классы и ориентирована на работу по учебникам под редакцией В.Д. Симоненко - М.:Вентана-Граф, 2013. Рабочая программа по технологии конкретизирует содержание предметных тем и дает распределение учебных часов по разделам курса в соответствии с Учебным планом и Годовым календарным учебным графиком МКОУ «Радофинниковская ООШ» на учебный год.

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих **целей**:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно- исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда, воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентиров.

В процессе преподавания предмета «Технология» решаются следующие **задачи**:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры;
- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства;
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг;
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи;

- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий, выполнения профессиональных проб с целью профессионального самоопределения;
- воспитание трудолюбия, коллективизма, человечности и милосердия, обязательности, честности, ответственности и порядочности, патриотизма, культуры поведения и бесконфликтного общения;
- использование в качестве объектов труда потребительских изделий и оформление их с учетом требований дизайна и декоративно-прикладного искусства для повышения конкурентоспособности при реализации. Развитие эстетического чувства и художественной инициативы ребенка.

Рабочая программа предмета «Технология» для 5 неделимого класса составлена на основании следующих нормативных документов:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 №1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».
2. Фундаментальное ядро содержания общего образования. – М.: Просвещение, 2011.
3. Примерные программы по учебным предметам. 5-9 классы. - М.: Просвещение, 2010.
4. Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих образовательные программы общего образования и имеющих государственную аккредитацию на учебный год.
5. Положение о составлении рабочей программы курса, предмета МКОУ «Радофинниковская ООШ».
6. Учебный план МКОУ «Радофинниковская ООШ» на учебный год.
7. Годовой календарный учебный график МКОУ «Радофинниковская ООШ».

1

2. Общая характеристика учебного курса.

Рабочая программа является комбинированной, в ней сочетаются два основных направления технологии: «Индустриальные технологии», «Технология ведения дома», «Сельскохозяйственный труд» в рамках которых изучается предмет. Содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространенные технологии современного производства.

В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технической культурой производства;
- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
- элементами домашней экономики;
- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
- производительностью труда, реализацией продукции;
- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства;

- предметами потребления, материальными изделиями или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
 - методами обеспечения безопасности труда, технологической дисциплиной, культурой труда;
 - информационными технологиями в производстве и сфере услуг;
- овладеют:
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
 - умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
 - умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
 - навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, моделирования объектов труда и технологии с использованием компьютера;
 - навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учетом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
 - навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями
 - навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
 - умением разрабатывать учебный творческий проект, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
 - умение соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями и личным качеством человека;
 - знакомятся с основными отраслями сельского хозяйства, с агротехникой выращивания с\хоз. растений и уходом за животными.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. Перед выполнением практических работ обучающиеся осваивают необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения- учебно- практическая деятельность.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в данной программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ в соответствии с имеющимися возможностями выбираю такой объект или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом учитываю посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей: алгебра, геометрия - проведение расчетных операций и графических построений, химия-изучение свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов, физика - изучение механических характеристик материалов, устройство и принцип работы машин, приборов, биология – процессы жизнедеятельности растений и животных, а также физиология питания, история и искусство - технология художественно- прикладной обработки материалов.

Базовыми в данной рабочей программе для 5 неделимого класса являются разделы: «Вводное занятие», «Технология творческой и опытнической деятельности», «Сельскохозяйственный труд», «Технология домашнего хозяйства», «Электротехника»,

«Кулинария», «Технология обработки конструкционных материалов», «Основы графической грамотности», «Создание изделий из текстильных материалов».

Добавлен раздел «Вводное занятие», где дети знакомятся с содержанием и задачами курса, с учебником, с правилами безопасности и охране труда.

3. Описание места учебного предмета в учебном плане.

В соответствии с Учебным планом МКОУ «Радофинниковская ООШ» на 2015-2016 учебный год и Годовым календарным учебным графиком на 2015-2016 учебный год рабочая программа предмета «Технология» для 5 неделимого класса рассчитана на 2 учебных часа в неделю, всего-68 часов.

4. Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология».

Личностные результаты:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиции будущей социализации и стратификации;
- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- 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;
- самооценка к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, 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 обучающихся.

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 организованным и материально- техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании;
- согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательной-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- проектирование последовательности операций;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда;
- документирование результатов труда и проектной деятельности.

В мотивационной сфере:

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

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований научной организации труда.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

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

5.Содержание учебного предмета.

Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы.

Раздел «Введение в предмет» (1ч)

Теоретические сведения. Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места.

Практические работы Изучение инструкций по технике безопасности и охраны труда.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 11ч.

Теоретические сведения. Этапы работы над проектом. Критерии оценки проекта. Поисковый этап: выбор темы, 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, подсчет затрат на изготовление. Аналитический этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»- «Планирование кухни»; творческий проект по разделу «Кулинария»-«Воскресный завтрак для всей семьи»; творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»- «Фартук»; творческий проект по разделу «Технология обработки конструкционных материалов»- «Подставка под горячее».

Раздел «Растениеводство» (6 ч) Осенний период.

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (6 ч).

Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. (2 ч)

Теоретические сведения. Основные направления растениеводства: полеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направление растениеводства в регионе в селе, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Понятие культурных растений. Плодовые и овощные культуры. Кормовые травы. Однолетние, двухлетние, многолетние.

Практическая работа. Экскурсия на пришкольный участок. Овощные культуры и их отличительные признаки.

Лук репчатый, морковь и свекла столовая. (2 ч)

Репчатый лук. Его выращивание. Технологическая спелость. Строение. Размножение. Сорта. Закладка на хранение. Морковь и столовая свекла. Их размножение. Техническая спелость. Строение. Сорта. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Понятие о сорте. Строение. Закладка на хранение. Технология выращивания луковичных растений и корнеплодов. Профессии, связанные с выращиванием овощей, цветов.

Практическая работа. Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян.

Обработка почвы под овощные растения. (2 ч)

Правила безопасной работы. Состав почвы. Система обработки почвы. Основная обработка почвы. Зяблевая вспашка. Лушение. Предпосевная обработка почвы. Профессии, связанные с выращиванием овощей. Цветов.

Практическая работа. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке и на цветниках, подготовка участков к зиме, подзимний посев семян, посадка луковичных.

Раздел «Технология домашнего хозяйства».4ч.

Эстетика и экология жилища (2 ч)

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. *Практические работы*

Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере.

Уход за одеждой, ее ремонт (2 ч)

Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила выполнения влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, петли, кнопки и др.), правила ее подбора. Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов.

Практические работы

Влажно-тепловая обработка сорочки, блузки. Выполнение ремонта на лоскутах ткани (замена фурнитуры, ремонт распоровшихся швов).

Раздел «Электротехника».1ч.

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

Практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.

Раздел «Кулинария». 10ч.

Санитария и гигиена кухни. (1ч)

Теоретические сведения. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

Здоровое питание. (1ч)

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Бутерброды и горячие напитки. (2ч)

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

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

Практические работы. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай). Дегустация, оценка. Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и горячей жидкостью.

Блюда из овощей и фруктов. (2ч)

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей(фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

Практические работы. Исследование фруктов. Способы приготовления блюд из овощей.

Блюда из яиц. (2ч)

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

Практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из них. Приготовление омлета. Дегустация блюд. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. (2ч)

Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет.

Практические работы. Сервировка стола к завтраку. Время приема пищи в семье. Складывание салфеток.

Раздел «Основы графической грамотности» (1ч)

Основные понятия черчения (1ч)

Теоретические сведения. Чертежные инструменты, материалы и принадлежности. Определение эскиза, технического рисунка, чертежа. Виды линий, понятие о масштабе, правила выполнения чертежей, деление окружности на равные части.

Практические работы

Создание эскиза, технического рисунка, выбор масштаба, выполнение чертежа.

Варианты объектов труда

Эскиз, технический рисунок, линии, масштаб, чертеж.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов».10ч.

Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов.4ч.

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак.

Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы.

Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: строгание.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: сверление.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.

Практические работы. Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия.

Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов.

Выполнение рациональных и безопасных приемов ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов с соблюдением правил техники безопасности.

Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.2ч.

Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка)

Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы.

Практические работы. Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомление с тонкими металлическими листами проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.

Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов.(2 ч).

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Правила безопасной работы на сверлильном станке.

Крепление заготовок.

Практические работы. Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок.

Технологии художественной обработки материалов. 2ч.

Технология художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком фигуры. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.

Практические работы. Выжигание рисунка. Зачистка изделия.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)

Свойства текстильных материалов. (2ч).

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.

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных 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. *Практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Конструирование швейных изделий. 2ч.

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 фартука с поясом-кулиской. Особенности построения выкроек фартука с поясом-кулиской. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасной работы с ножницами.

Практические работы. Изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки.

Швейная машина. 2 ч

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.

Практические работы. Упражнения в шитье на швейной машинке. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнения в выполнении закрепок.

Технология изготовления швейных изделий. 10ч.

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. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми

стежками. 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). Требования к выполнению машинных работ. 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). Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. 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). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке).

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

Раздел «Растениеводство» (8 ч) *Весенний период.* ***Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (8 ч)***

Выращивание овощных культур. (2 ч)

Агротехника (технология выращивания) овощных культур основывается на их биологических особенностях. Выращивание овощных культур рассадным и безрассадным способом. Правила безопасной работы. Технология посадки рассады. Технология посадки растений семенами.

Практическая работа. Выбор культур для весенних посевов и посадок на школьном участке и цветниках, на личном подсобном хозяйстве. Подготовка участков к посадке. Подготовка рассады. Подготовка семян. Изучение всходов овощных растений. Прополка и прореживание всходов овощных растений.

Внесение удобрений под овощные культуры. (2 ч)

Удобрения – органические и неорганические вещества, которые содержат элементы питания для растений. Органические удобрения. Минеральные удобрения. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охрана здоровья и окружающей среды. Правила безопасной работы с минеральными удобрениями. Нормы внесения.

Практическая работа. Правила приготовления органических удобрений (компоста). Приготовление подкормки для растений. Внесение удобрений (компоста). Подкормка растений. Наблюдений за развитием растений.

Выращивание однолетних овощных культур. (2 ч)

Какие растения относятся к однолетним зеленым культурам. Предшествующие культуры. Чистый пар – участок земли, на котором не выращивались сельскохозяйственные растения. Посев семенами. Время посева. Мульчирование. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практическая работа. Выбор культур для весенних посевов и посадок на школьном участке и цветниках, на личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компоста). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, прополка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Защита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. (2 ч)

Вредители и болезни сельскохозяйственных растений. Меры защиты от них. Агротехнические меры защиты растений. Химические меры защиты растений. Биологические меры защиты растений. Полезные насекомые нам в помощь. Технология применения растворов и настоев для защиты растений от вредителей и болезней. Растения - защитники.

Практическая работа. Выбор инструментов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, прополка растений, проведение наблюдений за развитием растений. Приготовление настоев и отваров от вредителей и болезней. Посадка растений – защитников.

6. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности обучающихся

5 класс 68 часов.

Тематическое планирование	Характеристика деятельности обучающихся
1.Раздел «Вводное занятие».1ч.	Целенаправленное слушание монологической речи- вступительное слово учителя. Беседа о значении понятия «технология», о современных технологиях. Рассмотрение учебника, ориентирование по разделам учебника, отгадывание загадок об инструментах. Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда.
2.Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» . 11ч.	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.
3.Раздел Сельскохозяйственный труд (6ч) Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур	Основные направления растениеводства: полеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветководство. Направление растениеводства в регионе в селе, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона. Понятие культурных растений. Плодовые и овощные культуры. Кормовые травы. Однолетние, двухлетние, многолетние. Правила безопасной работы. Состав почвы. Система обработки почвы. Основная обработка почвы. Зяблевая вспашка. Лушение. Предпосевная обработка почвы. Профессии, связанные с выращиванием овощей. Цветов. Агротехника (технология выращивания) овощных культур основывается на их биологических особенностях. Выращивание овощных культур рассадным и безрассадным способом. Правила безопасной работ Технология посадки рассады. Технология посадки растений семенами.
4.Раздел «Технология домашнего хозяйства».4ч.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.
5.Раздел «Электротехника». 1ч.	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.
6.Раздел «Кулинария». 10ч.	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью.</p> <p>Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона. Освоят исследовательские навыки при проведении лабораторно-практической работы. 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.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки.</p>
7.Раздел «Основы чертежной грамотности» 1ч.	Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие.
8.Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов».10ч.	<p>Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Называть рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении.</p> <p>Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.</p> <p>Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.</p> <p>Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами.</p> <p>Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками.</p> <p>Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.</p>
9.Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)	<p>Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Исследовать свойства нитей основы и утка.</p>

	<p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Проводить анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.</p> <p>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 по своим меркам или по заданным размерам. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку.</p> <p>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. 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.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе, выполнять швейные операции. 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</p> <p>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</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Инструменты и приспособления для ручных работ, ручные операции. Выполнять застрачивание на швейной машинке.</p> <p>Выполнения правила влажно- тепловых работ.</p> <p>Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.</p>
--	--

7. Описание материально- технического обеспечения образовательного процесса.
Библиотечный фонд:

1. Н.В. Сеница, П.С.Самородский Технология : программы:5-8 (9) классы/ Н.В.Сеница, П.С.Самородский. – М.: Вентана – Граф, 2014.
 - 2.Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В.Сеница, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко и др. – М.: Вентана- Граф, 2013.
 - 3.Н.В.Сеница Технология:5класс: методическое пособие/ Н.В.Сеница, П.с.Самородский.- М.: Вентана- Граф,2014
 - 4..Н.В. Сеница, П.С.Самородский Технология. 5 класс. Рабочая тетрадь. – М. :Вентана – Граф, 2014.
 - 5.Федеральный государственный стандарт основного общего образования по технологии.
 6. Примерная программа основного общего образования по технологии.
 - 7.Алешина Л.Г. О вежливости, о такте, о деликатности. -Л.: Лениздат, 1990.
 - 8..Стоплман М.,Кроу К. Ткани и другой текстиль/Пер. с англ. Л.Ю.Бриловль.- СПб,2000.
 - 9.Соколова Ю.П., Сидорович Ю.А. Мягкая игрушка.- СПб: Регата, Издательский Дом «Литера», 2000.
 - 10.Кабаченко С. Поделки из спичек.- М.:Эксмо, 2007.
 - 11.Крут С.Ю. Роспись по ткани. Батик: Практическое пособие.- СПб: КОРОНА принт, 2000.
 - 12.Техника художественной росписи тканей/авт.-сост. Чурилова В.И.-М.; АСТ; Донецк: Сталкер, 2005.
 - 13.Максимова М. Кузьмина М. Кузьмина Н., Мозаика лоскутных узоров. – М.: Издательство Эксмо, 2006.
 - 14.Фирсова А. Чудеса из соленого теста.- М.: АЙРИС- ПРЕСС,2009.
 - 15.Технология. 5-11 классы: предметные недели в школе/авт.-сост. Е.Д.Володина, В.Ю.. Суслина.- Волгоград: Учитель, 2008.
 - 16.Муравьев Е.М. Технология обработки металлов: Учебник для учащихся 5-9 кл.- М.: Просвещение, 1998.
 - 17.Соколова В.А. Тематическое и поурочное планирование по программе трудового обучения девочек в 5-9 кл.: методическое пособие.- М.: дрофа,2007.
 - 18.Межуева Ю.В. Технология.5 класс. Вариант для девочек: В 2-х частях.- Саратов: Лицей,2007.
 - 19.Волович А.И. Этика и этикет : Пособие для учителя по курсу «Основы этикета и искусства общения».- М.: «Школьная Пресса»,2005.
 - 20.Павлова М.Б., ПиттДж.,Гуревич М.И. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя.- М.: Вентана-Графф,2008.
 - 21.Технология. 5-11 классы. Проектная деятельность на уроках: планирование, конспекты уроков, творческие проекты.- Волгоград: Учитель, 2010.
 - 22.Технология. Технический труд. Тетрадь для выполнения проекта.5 кл.-М.: Дрофа, 2008.
- Печатные пособия:*
- 1.Таблицы по технике безопасности.
 - 2.Таблицы(плакаты) по разделу «Кулинария».
 3. Таблицы, плакаты по разделу «Конструирование и моделирование одежды».
- Информационно- коммуникационные средства:*
- 1.Интернет – ресурсы по разделам технологии
 - 2.Портреты великих ученых с краткой биографией.- Волгоград , Издательство «Учитель»,2008
- Технические средства обучения: 9в компьютерном классе)*
- 1.Экран
 - 2.Видеомагнитофон.
 3. Телевизор.
 - 4.Фотоаппарат.
 - 5.Компьютер.
 - 6.Мультимедийный проектор.
 7. Принтер.
 - 8.Сканер.
- Учебно - практическое и учебно- лабораторное оборудование:*

1. Аптечка.
2. Фартуки.
3. Оборудование, посуда для кулинарных работ.
4. Швейные машинки.
5. Оборудование и приспособления для влажно - тепловой обработки.
6. Инструменты и приспособления для ручных швейных работ.
7. Измерительные инструменты для работы с тканями.
8. Коллекция :«Шерсть», «Хлопок и продукты его переработки». «Промышленные образцы тканей и нитей».
9. Инструменты для вышивания.

Специализированная учебная мебель:

1. Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления демонстрационного материала.
2. Ученические столы двухместные с комплектом стульев.
3. Стол учительский с тумбой.
4. Шкафы для хранения учебников, дидактических материалов, пособий и пр.
5. Стенды для вывешивания иллюстративного материала.

8. Планируемые результаты изучения предмета.

В результате обучения обучающиеся

должны знать:

- правила техники безопасности и санитарно – гигиенические требования;
- технологию приготовления и требования к качеству готовых блюд, правила подачи к столу;
- правила оказания первой помощи при ожогах, пищевых отравлениях;
- виды декоративно – прикладного искусства народов мира, нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в художественных ремеслах;
- основные свойства волокон и тканей из них, виды породы древесины;
- основные виды механизмов по выполняемым функциям, а также по используемым в них рабочим частям;
- виды интерьера;
- пути экономии электрической энергии в быту, правила работы с электроприборами;

должны уметь:

- рационально организовывать рабочее место и соблюдать правила безопасной работы, личной гигиены, оказывать первую мед. помощь;
- определять качество продуктов, готовность блюд, способы подачи готовых блюд;
- овладеть простейшими способами технологии художественной отделки изделий;
- проводить разработку учебного проекта изготовления изделия с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- понимать содержание инструкционно – технологических карт и пользоваться ими при выполнении работ;
- находить необходимую информацию; осуществлять контроль качества изготов. изделий;
- выполнять технологические операции с использованием инструментов, приспособлений, оборудования;
- планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- применять политехнические и технологические знания и умения к самостоятельной практической деятельности;

Использовать знания и умения, приобретенные в практической деятельности и повседневной жизни:

- для приготовления пищевых продуктов в домашних условиях;
- проектирования и изготовления полезных изделий из конструкторских и поделочных материалов;
- планирование и оформление интерьера комнаты, кухни.

Использовать ПЭВМ как источник информации для решения технологических, экономических задач.

№ ур	Дата		Тема урока	Содержание (решаемые проблемы)	Характеристика видов деятельности ученика	Планируемые результаты			Д/з
	план	факт				личностные	метапредметные	предметные	
Раздел «Вводное занятие».1ч.									
1 (1)	1.09		Инструктаж по ТБ и охране труда, знакомство с предметом	Содержание курса «Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Место проекта в технологии.	Целенаправленное слушание монологической речи вступительное слово учителя. Беседа о значении понятия «технология», о современных технологиях. Рассмотрение учебника, ориентирование по разделам учебника, отгадывание загадок об инструментах Изучение инструкций по технике безопасности и охране труда.	Ответственно относятся к учебе, имеют мотивацию к учебной деятельности.	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, безопасность в размещении и применении необходимых на уроке технологии принадлежностей и материалов. 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. Коммуникативные: умеют слушать учителя и одно-классников, инициативно сотрудничать в поиске и сборе информации, отвечать на вопросы, делать вы.	Узнают значение понятия «технология». Познакомятся с современными технологиями и учебником, условными обозначениями в учебнике, правилами поведения в кабинете.	Правила поведения в кабинете, общие правила ТБ.
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» . 1ч.									

2 (1)	4.09		<p>Понятие о творческих проектах.</p>	<p>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), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготов</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. □ Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». □ Выполнять проект по разделу «Кулинария». □ Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. □ Составлять доклад к защите творческого</p>	<p>Обладают первичными умениями оценки работ и ответов одноклассников на основе заданных критериев.</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; адекватно воспринимать информацию учителя или товарища, содержащую оценочный характер отзыва о работе на уроке. Познавательные: умеют анализировать информацию, производить логические мыслительные операции, осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации; анализируют план работы, выделяя основные этапы и приемы изготовления изделия; умеют осуществлять поиск необходимой информации из разных источников. Коммуникативные: умеют рассуждать, слушать учителя и одноклассников, формулировать ответы на вопросы.</p>	<p>Познакомятся с примерами творческих проектов. Узнают этапы выполнения проекта. Научатся определять цель и задачи проектной деятельности; выполнять проект по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия; анализировать ошибки, находить и представлять информацию.</p>
----------	------	--	---------------------------------------	--	--	---	--	--

				ка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	проекта. Защищать творческий проект.				
Сельскохозяйственный труд (бч)									
<i>Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (бч)</i>									
3 (1)			<i>Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (бч)</i>	Основные направления растениеводства: поле-водство, плодоводство, декоративное садовод-ство и цветоводство. Направление растение-еводство в регионе в селе, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона. Понятие культурных растений. Плодовые и	Знать/ понимать: классификацию сельскохозяйственн ых растений: зерновые, подовые, ягодные, овощные, кормовые; продолжительность их жизни сельскохозяйственн ых растений.	Формирова ние ценностны х ориентиров и смыслов учебной познавател ьности, культуры труда, экологичес кой культуры. Развитие уверенност и в себе, уважение к чужому труду, оценке своих поступков	1.Познавательные: структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания . 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, адекватно воспринимать оценку учителя. 3.Коммуникативные: уметь формулировать собственное мнение и позицию; уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	Познакомит ь с многообрази ем сельскохозя йственных растений, Узнают о продолжите льности их жизни.	
4 (2)			Понятие культурных растений. Плодовые и овощные культуры. Кормовые травы.						

			овощные культуры. Кор- мовые травы. Одноле-тние, двухлет, многол.					
5 (3)			Лук репчатый, морковь и свекла столовая.	Репчатый лук. Его выращивание.. Сорта. Закладка на хранение. Морковь и столовая свекла. Ихразмножение. Техническая спелость. Строение. Сорта. Поня-тие о сорте. Строение. Закладка на хранение. Технология выращива-ния луковичных растений и корнеплодов. Профессии, связанные с выращиванием овощ.	Знать/ уметь: строение растений; правила выращивания культур; правила безопасной работы.	Развитие познавател ьных интересов, границ собственно го знания и «незнания» , формирова ние ценностны х ориентиров и смыслов учебной познавател ьности	1.Познавательные: структурирование знания, осознанное и произвольное построение речевого высказывания . 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, адекватно воспринимать оценку учителя. 3.Коммуникативные: уметь формулировать собственное мнение и позицию; уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности.	Развитие познаватель ных интересов, границ собственног о знания и «незнания», формирова ние ценностных ориентиров и смыслов учебной познавательн ости
6 (4)			Понятие о сорте Зак- ладка на хранение. Технологи я выращи вание луковичны х растений и корнеплод ов					

7 (5)			Обработка почвы под овощные растения.	Правила безопасной работы. Состав почвы. Система обработки почвы. Основная обработка почвы. Зяблевая вспашка. Лушение. Подпосевная обработка почвы. Профессии, связанные с выращиванием овощей. Цветов.	Знать/ уметь: состав почвы; систему обработки почвы; правила безопасной работы.	Формирование ценностных ориентиров и смыслов учебной познавательности, экологической культуры. Развитие уверенности в себе, уважение к чужому труду, оценке своих	1.Познавательные: осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием познавательной литературы, умение осуществлять сравнение, устанавливать причинно-следственные связи. 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане. 3.Коммуникативные: уметь в коммуникации строить понятные для партнера высказывания, учитывающие, что он знает и видит, а что нет; уметь задавать вопросы.	Запомнить, что от качества почвы зависит урожай. Знать основные типы почв.	
----------	--	--	---------------------------------------	--	---	--	---	---	--

Раздел « Технология домашнего хозяйства».4ч.

<i>Эстетика и экология жилища (2 ч)</i>			Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.	Проявлять интерес к предметно-практической деятельности.	Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу в сотрудничестве с учителем; проявлять познавательную инициативу, запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности Познавательные: умеют извлекать информацию из прослушенного объяснения, анализировать информацию, проводить логические	Познакомятся с видами планировки кухни, с зонированием кухни, с цветовым решением, с современными вариантами отделки	
9 (1)	8.09		Интерьер и планировка кухни.	эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.				
10 (2)	11.09		Практическая работа Планировка кухни.	Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и				

				обеденную зоны. Цветовое решение кухни. современные материалы в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютер.	Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.		мыслительные операции; осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации; осуществляют поиск необходимой информации из разных источников. Коммуникативные: умеют рассуждать, слушать и понимать, правильно выражать свои мысли, формулировать ответы на вопросы.	кухни. Научатся планировать кухню. Овладеют безопасными приемами приемами труда.	
<i>Уход за одеждой и ее ремонт (2ч)</i>				Уход за одеждой из хлопка и льна. Основные правила выполнения влажно-тепловой обработки изделий из хлопчатобумажных и льняных тканей. Виды фурнитуры (пуговицы, крючки, петли, кнопки и др.), правила ее подбора Способы ремонта швейных изделий: замена фурнитуры, ремонт распорванных швов.	Находить и предъявлять информацию об уходе за различными тканями. Чистка, стирка, утюжка влажная обработка. Хранение верхней и нижней одежды. Использование моющих средств для стирки. Чтение рекомендаций. Простейший ремонт одежды: пришивание пуговиц, штопка заплат, аппликация. Товарный ярлык, маркировочная лента.	закреплени е нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применени е их на практике.	Р. принимает и сохраняет учебную задачу, проявлять познавательную инициативу, запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности самоконтроль выполнения задания, Познавательные. владение методами чтения технологической и инструктивной информации; анализировать информацию, проводить логические мыслительные операции; осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации; осуществляют поиск необходимой информации из разных источников. Коммуникативные правильно выражать свои мысли, формулировать ответы на вопросы оценка и самооценка учебной деятельности.	Ремонтировать одежду. Овладевать безопасными приемами труда. Находить информацию о правилах ухода за одеждой, распознавать символы ухода за одеждой. Развивать устную речь.	
11 (3)			Уход за одеждой						
12 (4)			Ремонт одежды						

Раздел «Электротехника».1ч.								
13 (1)	15.0 9		Бытовые электроприборы на кухне.	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)	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	Проявляют интерес к предметно-практической деятельности.	Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу в сотрудничестве с учителем; проявлять познавательную инициативу, запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопас. Познавательные: умеют извлекать информацию из прослушенного объяснения, анализировать информацию, проводить логические мыслительные операции; осознанно читают тексты с целью освоения и использования информации; осуществляют поиск необходимой информации из разных источников. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать, правильно выражать свои мысли, формулировать ответы на вопросы.	Познакомятся с видами, принципами эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Научатся правилам пользования бытовой техникой.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 1ч.								
14 (1)	18.0 9		Работа над творческим проектом «Планирование кухни».	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный) Определение затрат на	Определять цель и задачи проектной деятельности. □ Изучать этапы выполнения проекта. □ Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства»- планирование кухни.	Имеют мотивацию к учебной и творческой деятельности, проявляют интерес к предмету.	Регулятивные умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; принимать и сохранять учебную задачу урока, планировать свою деятельность, оценивать результат своих действий, вносить соответствующие коррективы. Познавательные: умеют самостоятельно формулировать проблему, делать умозаключения и выводы в словесной форме,	Познакомятся с примерами творческих проектов Узнают этапы выполнения проекта. Научатся определять

				изготовление проектного изделия.			осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера. Коммуникативные: умеют рассуждать, правильно выражать свои мысли.	цель и задачи проектной деятельности; выполнять проект по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия; анализировать ошибки, находить и предъявлять информацию	
Раздел «Кулинария». 10ч.									
15 (1)	22.09		Санитария и гигиена на кухне.	Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. □ Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и	Проявляют интерес к учебной деятельности.	Регулятивные умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; планировать, контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Познавательные: извлекают	Познакомятся с санитарно-гигиеническими требованиями и к лицам, приготов-	

				<p>пищи. □ Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениям и. Профессия повар</p>	<p>чистящих средств для мытья посуды и кабине-та. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструмента-ми, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи.</p>		<p>необходимую информацию из прослушенного объяснения, умеют делать умозаключения и выводы в словесной форме; осуществляют поиск информации из разных источников, расширяющей и дополняющей представления о видах посуды, кухонных приспособлениях. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать и понимать, плани-ровать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.</p>	<p>ляющим пищу, приготовлен ию пищи, хранен ию продуктов и готовых блюд; правилами безо-пасной работы на кухне и приемами оказания первой помощи.</p>	
16 (2)	25.09		Здоровое питание	<p>Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельност и человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.</p>	<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осв аивать ис- следовательские навыки при проведении лабораторно- практических работ по определению качества пищевых</p>	<p>Проявляют интерес к предмету, осознают важность его изуче- ния.</p>	<p>Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познаватель-ную инициативу в учебном со-трудничестве; планировать, кон- троллировать и выполнять задания по алгоритму с соблюдением норм безопасности. Познавательные: умеют самостоятельно формулировать проблему; делать умозаключения и выводы в слове-сной форме; осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера, поиск существенной информации, до-полняющей и расширяющей имеющиеся</p>	<p>Научатся на- ходить инфо- рмацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральны х веществ и микроэleme нтов; определять индивидуаль ный режим питания и дневной</p>	П. 27

					<p>про-дуктов и пить-евой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного раци-она. Освоят исследователь-ские навыки при проведении лабораторно-практической работы.</p>		<p>представления о питании. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать и понимать, планировать и осуществлять деятельность.</p>	<p>рацион на основе пищевой пирамиды.</p>	
<p><i>Бутерброды и горячие напитки. (2 ч)</i></p>				<p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай,</p>	<p>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</p>	<p>Проявляют интерес к учебной деятельности, уважительное отношение к профессии повара.</p>	<p>Регулятивные умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать и про-говаривать этапы работы: следовать составленному плану; вносить изменения в свои действия в случае отклонения от прогнозируемого конечного результата. Познавательные: умеют результативно мыслить и работать с информацией в современном мире; находить не-обходимую информацию в учебнике, дополнительной литературе; самостоятельно формулировать проблему; делать умозаключения и выводы в словесной форме; осуществлять поиск способов решения</p>	<p>Познакомятс я с профессией пе-каря. Научатся готовить и оформлять бу-терброды; опре-делять вкусовые сочетания про-дуктов в бутерб-родах; подсущи-вать хлеб для канапе в жароч-ном шкафу или</p>	<p>Приго-товлени е завтрака веществ и витамин ов..</p>
17 (3)	29.0 9		<p>Бутерб-роды и горячие напитки.</p>						
18 (4)	2.10		<p>Приготов ление горячих напитков, бутербро-дов и их оформле-ние.</p>						

			кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе	предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки		про-лем творческого характера. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать, понимать собеседника, инициативно сотрудничать в поиске информации, отвечать на вопросы, делать выводы и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выразить свои мысли.	тостере; приготавливать горячие напитки; 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.	
<i>Блюда из овощей и фруктов. (2ч)</i>	Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов,	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять	Имеют мотивацию к учебной деятельности; проявляют	Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; планировать и проговаривать этапы работы; следовать составленному плану; вносить	Научатся определять доброкачественность овощей и фруктов по			

19 (5)	6.10		Блюда из овощей и фруктов	минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей(фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание).	кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Осуществлять оценку готовых	интерес к предмету; Владеют элементами организации и умственного и физического труда; осуществляют самооценку способности при трудовой деятельности в различных сферах.	изменения в свои действия в случае отклонения от прогнозируемого конечного результата. Познавательные: умеют самостоятельно формулировать проблему, делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера, существенной информации. Коммуникативные: Умеют рассуждать, слышать, слушать, понимать собеседника, планировать и согласованно выполнять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли; проявляют вежливое, уважительное отношение ко всем членам группы.	внешнему виду с помощью индикаторов; выполнять кулинарную, механическую обработку овощей и фруктов; читать технологическую документацию, соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте, готовить салат из фруктов, узнают о способах тепловой обработки овощей;
20 (6)	9.10		Тепловая кулинарная обработка овощей.					

				Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.	блюд. Овладеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных			научатся выполнять нарезку овощей для оформления салатов. Освоят безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей.	
<i>Блюда из яиц. (2 ч)</i>				Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности и при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц Технология приготовления омлета. Способы варки	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах	Обладают первичными и умениями оценки работ и ответов одноклассников на основе заданных критериев.	Регулятивные: 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. Познавательные: Умеют находить необходимую для выполнения работы информацию в учебнике; результативно мыслить и работать с информацией в современном мире; ориентироваться в	Научатся определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды; находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без хо-	
21 (7)	13.1 0		Блюда из яиц.						
22 (8)	16.1 0		Практическая работа приготовление омлета.						

				куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варё-ных яиц. Технология при-готовления омлета. Подача готовых блюд.	оформления яиц к народным праздникам		своей системе знаний. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.	лодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.	
<i>Приготовление завтрака Сервировка стола к завтраку (2ч)</i>				Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к зав-траку. Подбирать столовые приборы и посуду для завт-рака. Составлять меню зав-трака. Рассчитывать колли-чество и стоимость продук-тов для стола. Выполнять сервировку стола к завтра-ку, овладевая навыками эс-тетического оформления ст-ола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре	Участвуют в творческой деятельнос-ти эстетическ ого характера.	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые задачи; про-являть познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Познавательные Извлекают необходимую информацию из прослушенного объяснения, умеют ориентироваться в своей системе знаний; осуществляют поиск информации из разных источников. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать учителя и одноклассников, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.		
23 (9)	20.1 0		Приготов-ление завтрака						
24 (10)	23.1 0		Сервиров-ка стола к завтраку. Складыва-ние салфеток						

					«Хозяйка и гости за столом»				
Раздел «Основы чертежной грамотности» 1ч.									
25 (1)	13.1 1		Графическое изображение изделия.	Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.	Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие.	Имеют мотивацию к учебной деятельности, проявляют познавательную активность в области предметной технологической деятельности.	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с удачи, запоминать инструкцию, планировать, контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Познавательные: умеют извлекать информацию, представленную в разных формах, самостоятельно делать выводы, перерабатывать информацию, преобразовывать её. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.	Узнают типы линий, используемых в чертежах, значение термина «масштаб».	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» . 1ч.									
26 (1)	27.1 0		Работа над творческим проектом «Воскресный завтрак для всей семьи».	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный) Определение затрат на изготовление проектного	Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария»- «Воскресный завтрак для всей семьи. Оформлять пояснительную записку к творческому	Имеют мотивацию к учебной и творческой деятельности, проявляют интерес к предмету.	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи; принимать и сохранять учебную задачу урока, планировать свою деятельность, оценивать результат своих действий, вносить соответствующие коррективы. Познавательные: умеют самостоятельно формулировать проблему, делать умозаключения и выводы в словесной форме, осуществлять поиск способов решения проблем творческого характера.	Познакомятся с примерами творческих проектов . Узнают этапы выполнения проекта. Научатся определять цель и задачи проектной	

				изделия.	проекту. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект.		Коммуникативные: умеют рассуждать, правильно выразить свои мысли.	деятельности; выполнять проект по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия	
--	--	--	--	----------	--	--	--	---	--

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов».10ч.

<i>Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. 4ч.</i>									
27 (1)	10.1 1		Рабочее место и инструменты Планирование создания изделий.	Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления Планирование создания изделий. Технологический процесс, операции. Понятия	Организовать рабочее место учащегося для столярных работ.	Имеют мотивацию к учебной деятельности, проявляют познавательную активность в области предметной технологической деятель	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, запоминать инструкцию, планировать, контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Познавательные умеют извлекать информацию, представленную в разных формах, самостоятельно делать выводы, перерабатывать информацию, преобразовывать её. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать партнера,	Получают представление о последовательности изготовления изделий из древесины. Научатся организовывать рабочее место,	

				«заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.		ьности.	планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.	выполнять работы ручными ин- струментами, соблюдать правила безопасного труд	
28 (2)	17.1 1		Графическое изображение и его разметка на заготовке.	Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.	Размечать плоское изделие.	Имеют мотивацию к учебной деятельности, проявляют познавательную активность в области предметной-технологической деятельности.	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые учебные задачи, запоминать инструкцию, планировать, контролировать и выполнять действия по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Познавательные: умеют извлекать информацию, представленную в разных формах, самостоятельно делать выводы, перерабатывать информацию, преобразовывать её. Коммуникативные: умеют рассуждать, слушать и понимать партнера, планировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выражать свои мысли.	Научатся различать эскизы, технические рисунки и чертежи, читать и оформлять графическую документацию.	
29 (3)	24.1 1		Древесина и древесные материалы	Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. □ Конструкционные древесные материалы.	Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью	Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу урока, планировать свою деятельность, в сотрудничестве с учителем и одноклассниками находить решение учебной задачи. Познавательные: умеют извлекать необходимую информацию из прослушенного объяснения, строить	Познакомятся с видами древесины и пиломатериалов. Научатся распознавать древесные материалы	

							осознанное и произвольное речевое высказывание. коммуникативные: умеют участвовать а коллективных обсуждениях, строить понятные речевые высказывания, отстаивать собственное мнение, формулировать ответы на вопросы	и пилома- териалы по вне-шнему виду. Ос- воят исследо- вательскиенав ыки при проведении лаборатор.ра б.	
30 (4)	8.12		Приемы сверления древесины ы соедине- ние деталей гвоздями, шурупам и и клеем.	Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: сверления Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.	Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при сверлении.Соединят ь детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. □Работ ать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практическ ой деятельностью	Регулятивные: умеют проявлять познавательную активность в учебном сотрудничестве, запоминать инструкцию. Познавательные извлекают необходимую информацию из прослушенного объяснения, осознанно читают тексты. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника.	Получат пред- ствление о спо-собах соедине-ния деталей из древесины. Узнают о видах шурупов и само-резов. Познако- мятся с профе-ссией столяра-сборщика, прави-лами безопасной работы.	
<i>Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов.2 ч</i>									

31 (5)	15.1 2		Операции и приемы ручной обработки и металлических листов, проволоки и и пластмасс	Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.	Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.	Проявляют положительное отношение к учебной деятельности.	Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, планировать и выполнять действия с соблюдением норм безопасности. Познавательные: извлекают необходимую информацию из прослушенного объяснения, осуществляют поиск информации из разных источников, расширяющих представление о технологии изготовления изделий из тонколистового металла и проволоки Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативно сотрудничать.	Познакомятся с технологией изготовления изделий из тонколистового металла и проволоки, способами правки тонколистового металла и проволоки.	
32 (6)	22.1 2		Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклепками	Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы.	Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками.	Проявляют положительное отношение к учебной деятельности.	Регулятивные: умеют планировать, проговаривать вслух последовательность осваиваемых действий Познавательные: умеют представлять информацию в словесной форме, анализировать информацию. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативно сотрудничать.	Познакомясь с технологией соединения металлических листов фальцевым швом и заклепками.	
<i>Технологи машинной обработки металлов и искусственных материалов. (2 ч).</i>									
33 (7)	25.1 2		Сверлильный	Сверлильный станок:	Изучать устройство и работу	Проявляют интерес к	Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу в учебном	Познакомятся с	

			станок.	назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Правила безопасной работы на сверлильном станке.	сверлильного станка.	занятиям предметно-практической деятельностью.	сотрудничестве, оценивать свою работу на уроке. Познавательные: умеют анализировать информацию, знают о гигиене учебного труда Коммуникативные: участвуют в коллективных обсуждениях, умеют строить понятные речевые высказывания.	устройством сверлильного станка, профес-сией станочника-сверловщика .Научатся различать глухие исквозные отверстия.	
34 (8)	12.01		Машинные тиски и способы крепления заготовок	Крепление заготовок.	Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью	Регулятивные: умеют проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве, оценивать свою работу на у Познавательные: умеют анализировать информацию, знают о гигиене учебного труда Коммуникативные: участвуют в коллективных обсуждениях, умеют строить понятные речевые высказывания.	Познакомятс я с машинными тисками и способами крепления заготовок.	
<i>Технологии художественной обработки материалов. 2ч.</i>									
35 (9)	15.01		Отделка изделий: выпиливание лобзиком,	Технология художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком фигуры. Материалы, инструменты и	Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.	Имеют мотивацию к учебной деятельности, проявляют познаватель	Регулятивные: умеют планировать, проговаривать вслух последовательность осваиваемых действий. Познавательные: умеют представлять информацию в словесной форме, анализировать информацию. Коммуникативные: умеют рассуждать,	Познакомятс я с приемами работы ручными инструментами и с правилами	

				приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.		ную активность в области предметной технологической деятельности	слышать, слушать и понимать собеседника, инициативно сотрудничать.	безопасной работы с ними.	
36 (1 0)	19.0 1		Отделка изделий: выжигание, зачистка и лакирование.	Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда.	Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.	Имеют мотивацию к учебной деятельности, проявляют познавательную активность в области предметной технологической деятельности.	Регулятивные. : умеют планировать, проговаривать вслух последовательность осваиваемых действий. Познавательные умеют представлять информацию в словесной форме, анализировать информацию. К.: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативно сотрудничать.	Познакомятся с приемами работы ручными инструментами и с правилами безопасной работы с ними.	

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» . 2ч.

<i>Технологии художественной обработки материалов. 2ч Работа над творческим проектом</i>	Технологический процесс, технологическая карта. Этапы работы над проектом.	Коллективная беседа о технологических процессах и этапах работы над проектом Проводить поиск в Интернете аналогов							
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

«Подставка под горячее».				Критерии оценки проекта.	своего проектируемого изделия.				
37 (1)	22.0 1		Поисковый этап.	Выбор темы, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию.	Разработать несколько вариантов изделия и выбрать наилучший.	Обладают первичными умениями оценки работ и ответов одноклассников на основе заданных критериев.	Регулятивные: умеют оценивать свою работу на уроке, адекватно воспринимать информацию учителя и товарища. Познавательные: умеют строить осознанно и произвольно речевое высказывание в устной форме, анализировать информацию, отвечать на вопросы. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативно сотрудничать, излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения.	Научатся разрабатывать варианты и выбирать наилучший.	
38 (2)	29.0 1		Изготовление изделия.	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление.	Завершить выжигание рисунка, зачистить изделие.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью.	Регулятивные: умеют планировать, проговаривать вслух последовательность осваиваемых действий. Познавательные: умеют представлять информацию в словесной форме, анализировать информацию. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативно сотрудничать.	Научатся выполнять работу выжигательным аппаратом, зачищать ее, соблюдая правила безопасности, подсчитывать затраты.	Закончить работу.
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (16 ч)									
Свойства текстильных									

материалов. (2ч).									
39 (1)	5.02		Технология изготовления ткани.	Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в до-машних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкиепереплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. <input type="checkbox"/> Определять направление долевой нити в ткани. <input type="checkbox"/> Исследовать свойства нитей основы и утка. <input type="checkbox"/> Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. <input type="checkbox"/> Определять виды переплетения нитей в ткани	Ответственно относится к учебе, имеют мотивацию к учебной деятельности.	Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу урока, планировать свою деятельность. Познавательные: умеют извлекать необходимую информацию из прослушенного объяснения. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника.	Познакомятся с различными видами волокон и материалов. Научатся определять направление долевой нити, лицевую и изнаночную стороны ткани виды переплетен.	
40 (2)	9.02		Текстильные материалы и их свойства	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Проводить	Имеют мотивацию к учебной деятельности.	Регулятивные умеют принимать и сохранять учебную задачу урока, планировать свою деятельность. Познавательные: умеют извлекать необходимую информацию из прослушанного объяснения, строить осознанное и произвольное речевое высказывание. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника.	Познакомятся с натуральными волокнами растительного происхождения, их производством, с	П. 17 Стр 108

				<p>материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент</p>	<p>ана-лиз прочности окраски тканей. □Находить и предъяв-лять информацию о произ-водстве нитей и тканей вдо-машних условиях, инстру-ментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомится с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований.</p>			<p>профес-сиями:опера тора прядильног о производства и ткачом.</p>	
<i>Конструирование швейных изделий. 2ч.</i>									
41 (3)	12.0 2		Конструи-рование фартука	<p>Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. □Рас-считывать по формулам отдельные элементы черте-жей</p>	<p>Проявляют интерес к занятиям предметно-практическ ой деятельнос тью.</p>	<p>Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу урока, планировать свою деятельность. Познавательные: умеют извлекать необходимую информацию из прослушенного объяснения. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать</p>	<p>Познакомят ся с правилами снятия мерок, их записью Научатся снимать</p>	

				выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкройки фартука с поясом-кулиской.	швейных изделий. □ Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 по своим меркам или по заданным размерам. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.		собеседника.	мерки и строить чертёж в масштабе 1:4.	
42 (4)	16.0 2		Подготовка выкройки фартука в натуральную величину к раскрою	Особенности построения выкройки фартука с поясом-кулиской.	Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. □ Копировать готовую выкройку.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью	Регулятивные: умеют принимать и сохранять учебную задачу урока, планировать свою деятельность. Познавательные: умеют извлекать необходимую информацию из прослушенного объяснения. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника.	Познакомятся с построением чертёжа швейного изделия в натуральную величину по своим меркам, с копированием выкройки.	
<i>Машиноведение Швейная машина. 2 ч</i>									
43 (5)	19.0 2		Устройство и назначение швейной машины,	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим	Умеют общаться при коллективном	Регулятивные: умеют запоминать инструкцию, планировать контролировать и выполнять действия по заданному образцу. Познавательные: умеют осуществлять	Познакомятся с устройством и назначением	

			правила ТБ.	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	приводом. Подготавливать швейную машинку работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. 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 заправки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины.	выполнении работ с учетом общности интересов.	поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий. Коммуникативные: умеют планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками.	м швейной машины и правилами ТБ.	
44 (6)	26.02		Практическая работа	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	приводом. Подготавливать швейную машинку работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. 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 заправки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины.	Умеют общаться при коллективном выполнении работ с учетом общности интересов.	Регулятивные: умеют запоминать инструкцию, планировать контролировать и выполнять действия по заданному образцу. Познавательные: умеют осуществлять поиск необходимой информации для выполнения учебных заданий. Коммуникативные: умеют планировать учебное сотрудничество с учителем и сверстниками	Познакомятся и научатся подготавливать Швейную машину к работе и выполнять необходимые операции, соблюдая прав ТБ.	

				механимов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад	Овладевать безопас- ными приёмами труда Подготавливать швейную машину к работе, выпол-нять швейные операции.				
<i>Технология изготовления швейных изделий. 10ч.</i>				Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити.					
45 (7)	2.03		Раскладка выкройки на ткани.	Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспо-собления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою, выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направле-ния рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы	Проявляют интерес к занятиям предметно- практическ ой деятельнос тью	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые задачи, проявлять познавательную инициативу. Познавательные: умеют извлекать информацию и з прослушенного объяснения, делать выводы и умозаключения в устной форме. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника	Познакомят ся и научатся раскладки выкройки на ткань.	
46 (8)	5.03		Завершен ие раскладки выкройки на ткань.	Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя.	Определять способ подго-товки данного вида ткани к раскрою, выполнять экономную раскладку вы-кроек	Проявляют интерес к занятиям предметно- практическ ой	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые задачи, проявлять познавательную инициативу. Познавательные: умеют извлекать информацию и з прослушенного	Познакомят ся и научатся раскладки выкройки на ткань.	Повтор ить правила

				Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.	на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы	деятельностью	объяснения, делать выводы и умозаключения в устной форме. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника		
47 (9)	12.0 3		Раскрой деталей фартука.	Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка.	Выкраивать детали швейного изделия.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые задачи, проявлять познавательную инициативу. Познавательные: умеют извлекать информацию из прослушенного объяснения, делать выводы и умозаключения в устной форме. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника	Познакомятся и научатся с выкройкой швейного изделия (фартук).	Виды швов.
48 (10)	16.0 3		Ручные швейные работы выполнения строчек временного назначения	Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.	Инструменты и приспособления для ручных работ, ручные операции.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые задачи, проявлять познавательную инициативу. Познавательные: умеют извлекать информацию из прослушенного объяснения, делать выводы и умозаключения в устной форме. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника	Познакомятся и научатся выполнять строчки временного назначения.	Поупражняться.
49 (11)	19.0 3		Заметьвание основы фартука.	Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от	Инструменты и приспособления для ручных работ, ручные операции	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые задачи, проявлять познавательную инициативу. Познавательные: умеют извлекать	Научатся заметьвание основы фартука.	Продолжить работу.

				осыпания — ручное обмётывание;		ой деятельнос тью	информацию и з прослушенного объяснения, делать выводы и умозаключения в устной форме. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника		
50 (1 2)	30.0 3		Заметыва -ние основы фартука. Завершен и	временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — за- мётывание (с открытым и закрытым срезами).	Инструменты и приспособления для ручных работ, ручные операции	Проявляют интерес к занятиям предметно- практическ ой деятельнос тью	Р егулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые задачи, проявлять познавательную инициативу. Познавательные: умеют извлекать информацию и з прослушенного объяснения, делать выводы и умозаключения в устной форме. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника	Научатся заметывани ю основы фартука.	Заверш ить работу.
51 (1 3)	2.04		Заметыва -ние пояса- кулиски.	Требования к выполне-нию машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзаго-образной строч-кой и оверлоком	Инструменты и приспособления для ручных работ, ручные операции	Проявляют интерес к занятиям предметно- практическ ой деятельнос тью.	Р егулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые задачи, проявлять познавательную инициативу. Познавательные: умеют извлекать информацию из прослушенного объяснения, делать выводы и умозаключения в устной форме. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника	Научатся заметывани ю пояса- кулиски.	Заверше ние работы

52 (1 4)	6.04		Застрачивание на швейной машине основы фартука.	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке)	Выполнять застрачивание на швейной машинке.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью.	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые задачи, проявлять познавательную инициативу. Познавательные: умеют извлекать информацию и из прослушенного объяснения, делать выводы и умозаключения в устной форме. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника	Научатся работе на швейной машинке.	Убрать строчки временного назначения.
53 (1 5)	9.04		Застрачивание на швейной машине пояса-кули фартука.	Технология пошива фартука. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке),	Выполнять застрачивание на швейной машинке.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью.	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые задачи, проявлять познавательную инициативу. Познавательные: умеют извлекать информацию из прослушенного объяснения, делать выводы и умозаключения в устной форме. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника	Научатся работе на швейной машинке.	Убрать строчки временного назначения
54 (1 6)	13.0 4		ВТО фартука.	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы	Выполнения правила влажно-тепловых работ.	Проявляют ответственное отношение к учению.	Регулятивные: умеют выполнять контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном. Познавательные: умеют извлекать необходимую информацию. Коммуникативные: умеют участвовать в коллективных обсуждениях, строить понятные речевые высказывания.	Познакомятся с оборудованием для утюжильных работ, термином «влажная обработка». Научатся проводить ВТО: приу-	Пяльца, ткань.

				утюгом					тютюживание, разутюживание, заутюживание	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» бч.										
<i>Работа над творческим проектом «Фартук» (бч)</i>										
55 (1)	30.0 4		Поисковый этап. Оформление проекта.	Выбор темы, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию.	Коллективная беседа о технологических процессах и этапах работы над проектом. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия Разработать несколько вариантов изделия и выбрать наилучший.	Обладают первичными умениями оценки работ и ответов одноклассников на основе заданных критериев.	Регулятивные: умеют оценивать свою работу на уроке, адекватно воспринимать информацию учителя и товарища. Познавательные: умеют строить осознанно и произвольно речевое высказывание в устной форме, анализировать информацию, отвечать на вопросы. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативно сотрудничать, излагать свое мнение и аргументировать свою точку зрения.	Научатся разрабатывать варианты изделия.	Виды фартуков.	
56 (2)	4.05		Технологический этап. Изготовление изделия Раскладка выкройки на ткани. Оформление проекта	Технологический процесс, технологическая карта. Этапы работы над проектом. Критерии оценки проекта. Разработка конструкции и технологии изготовления	Разложить выкройку на ткань, выполнить зарисовки.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью.	Регулятивные: умеют планировать, проговаривать вслух последовательность осваиваемых действий. Познавательные: умеют представлять информацию в словесной форме, анализировать информацию. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативно сотрудничать.	Научатся выполнять зарисовки раскладки выкройки на ткань.	Технологическая карта.	

				изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы.					
57 (3)	11.0 5		Ручные швейные работы-выполнение строчек временно-го назначения. Оформление проекта.	Основные операции при ручных работах: временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление	Инструменты и приспособления для ручных работ, ручные операции.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью.	Регулятивные: умеют планировать, проговаривать вслух последовательность осваиваемых действий. Познавательные: умеют представлять информацию в словесной форме, анализировать информацию. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативно сотрудничать.	Научатся выполнять оформление проекта..	Технологическая карта.
58 (4)	14.0 5		Застрачивание на швейной машине. Оформление проекта.	Основные операции при машинной обработке изделия: застрачивание (с открытым и закрытым срезами).	Выполнять застрачивание на швейной машинке.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью.	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые задачи, проявлять познавательную инициативу. Познавательные: умеют извлекать информацию и з прослушенного объяснения, делать выводы и умозаключения в устной форме. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника	Научатся работе на швейной машинке и оформлять проект.	Технологическая карта.

59 (5)	21.0 5		Завершение Изготовления изделия. Оформление проекта	Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление.	Завершить выжигание рисунка, зачистить изделие.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью.	Регулятивные: умеют планировать, проговаривать вслух последовательность осваиваемых действий. Познавательные: умеют представлять информацию в словесной форме, анализировать информацию. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативно сотрудничать.	Научатся представлять свое изделие, анализировать и защищать свое проектное задание.	Оформление проекта	
60 (6)	28.0 5		Завершение проекта. Аналитический этап.	Окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.	Анализировать то, что получилось, защищать проект.	Проявляют интерес к занятиям предметно-практической деятельностью.	Регулятивные: умеют оценивать свою работу на уроке, адекватно воспринимать информацию учителя и товарища, содержащую оценочный характер отзыва о работе. Познавательные: умеют строить осознанно и произвольно речевое высказывание в устной форме, анализировать информацию, отвечать на вопросы. Коммуникативные умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать собеседника, инициативно сотрудничать, излагать свое мнение.	Научатся представлять свое изделие, анализировать и защищать свое проектное задание.		
Раздел «Растениеводство» (8 ч) Весенний период.										
<i>Выращивание овощных культур(2ч)</i>										
61 (1)			Выращивание овощных культур.	Агротехника (технология выращивания) овощных культур основывается на	Знать технологию выращивания; способы возделывания рассады; правила	Культурные растения; зерновые, зернобобовые,	1.Познавательные: Уяснение социальных и экологических последствий развития технологий	Опробовать технологию высадки рассады, посева семян		

62 (2)			Рассады и безрассадный способ	их биологических особенностях. Выращивание овощных культур рассадным и безрассадным способом. Правила безопасной работы Технология посадки рассады. Технология посадки растений семенами.	безопасной работы.	плодовые, овощные, кормовые культуры;	промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;	в грунт.	
<i>Внесение удобрений под овощные культуры. (2 ч)</i>							2.Регулятивные: Самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;		
63 (3)			Внесение удобрений под овощные растения.	Удобрения – органические и неорганические вещества, которые содержат элементы питания для растений. Органические и минеральные удобрения. Правила безопасной работы с минеральными удобрениями. Нормы внесения.	Знать классификацию удобрений, какие растения, в каких удобрениях нуждаются; правила внесения удобрений под овощные, цветочные культуры; правила безопасной работы; санитарно-гигиенические требования во время работ с удобрениями.	Плодородие; типы почв: подзолистые, дерновоподзол и-стые, дерново-серые лесные, чернозёмы, каштановые, глинистые, суглинистые, песчаные, супесча-	3.Коммуникативные: Оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических	Запомнить, что от качества почвы зависит урожай. Знать основные типы почв.	
64 (4)			Органические и минеральные удобрения.						

						ные; структур- ные, бесструк- турн почвы; перегной(г умус			
<i>Выращивание однолетних овощных культур. (2 ч)</i>									
65 (5)		Выращивание однолетних овощных культур.	Какие растения относятся к однолетним зеленым культурам. Предшествующие культуры. Чистый пар – участок земли, на котором не выращивались сельскохозяйственные растения. Посев семенами. Время посева. Мульчирование. Правила проведения фенологических наблюдений.	Знать какие растения относятся к однолетним; схему посева и посадки; температуру пророста семян; глубину заделки семян; агротехнические мероприятия на участке для посева семян.	Осознание необходимости самосовершенствования при выполнении и сельскохозяйственных работ	1.Познавательные: структурирование знания, развитие внимание, образности, речи, умения наблюдать, делать выводы. 2.Регулятивные: принимать и сохранять учебную задачу, планировать свое действие в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации. 3.Коммуникативные: понимать возможность различных позиций других людей, отличных от собственной, и ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии; учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве; строить монологическое высказывание, владеть диалогической формой речи, уметь договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности			
66 (6)		Посев семенами. Время посева							

Защита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. (2 ч)									
67 (7)			Вредители и и болезни сель/хоз растений. Меры защиты от них	Вредители и болезни сельскохозяйственных растений. Меры защиты от них. Агротехнические меры защиты растений. Химические меры защиты растений. Биологические меры защиты растений. Полезные насекомые нам в помощь. Технология применения растворов и настоев для защиты растений от вредителей и болезней. Растения - защитники.	Знать/ уметь: какие вредители и болезни наносят значительных вред растениям; что относится в агротехнических маарам; правила безопасной работы.	Осознание необходимости самосовершенствования при выполнении и сельскохозяйственных работ	Регулятивные: умеют в сотрудничестве с учителем ставить новые задачи; проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве; запоминать инструкцию; планировать, контролировать и выполнять действие по заданному образцу с соблюдением норм безопасности. Познавательные: Извлекают необходимую информацию из прослушенного объяснения, умеют ориентироваться в своей системе знаний; осуществляют поиск информации из разных источников. Коммуникативные: умеют рассуждать, слышать, слушать и понимать учителя и одноклассников, ланировать и согласованно осуществлять совместную деятельность, правильно выразить свои мысли.		
68 (8)			Защита сель/хоз растений от вредителей и болезней.						
ИТОГО : 68 часов									