

**Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №2 »Оренбургской области**

**Рабочая программа
По учебному предмету « Технология»
(Технология ведения дома)
5 класс**

2016 – 2017 учебный год

1. Планируемые предметные результаты освоения предмета технология

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

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

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;

- навыками организации рабочего места.

Предметными результатами освоения выпускниками основной школы программы «Технология», направление «Технология ведения дома» являются:

1. В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

2. 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 материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;

- выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- расчет себестоимости продукта труда;
- экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

3. В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-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.

4. В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование технического изделия;
- моделирование художественного оформления объекта труда;
- разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- опрятное содержание рабочей одежды.

5. В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
- публичная презентация и защита проекта технического изделия;

- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

6. В психофизической сфере

- развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

2.Содержание учебного предмета технология с указанием форм организации учебных занятий , основных видов учебной деятельности

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

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

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий

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

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;

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

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения , лабораторно-практические и практические работы. Основная форма обучения – учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практическая деятельность и практические работы. Программой предусмотрено выполнение в каждом учебном году творческого проекта. . В раздел кулинария включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории

Рабочая программа по технологии в подразумевает использование таких организационных форм проведения уроков, как:

- урок «открытия» нового знания;
- урок отработки умений и рефлексии;
- урок общеметодологической направленности;
- урок-игра
- урок – исследование
- лабораторная работа;
- практическая работа;
- творческая работа;
- урок – презентация.
- урок-зачет

Таблица тематического распределения количества часов

Разделы, темы	Количество часов					
	Авторская программа	Рабочая программа	Рабочая программа по классам			
			5	6	7	8
Технология домашнего хозяйства	11	11	2	3	2	4
<i>1.Интерьер кухни, столовой</i>			2	-	-	-
<i>2. Интерьер жилого дома</i>			-	1	-	-
<i>3. Комнатные растения в интерьере</i>			-	2	-	-
<i>4.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.</i>			-	-	1	-
<i>5.Гигиена жилища</i>			-	-	1	-
<i>6.Экология жилища</i>			-	-	-	2
<i>7.Водоснабжение и канализация в доме</i>			-	-	-	2
Электротехника	14	14	1	-	1	12
<i>1.Бытовые электроприборы</i>			1	-	1	6
<i>2.Электромонтажные и сборочные технологии</i>			-	-	-	4
<i>3.Электротехнические устройства с элементами автоматики</i>			-	-	-	2
Кулинария	33	33	14	14	5	-
<i>1.Санитария и гигиена на кухне</i>			1			-
<i>2.Физиология питания</i>			1			-
<i>3.Бутерброды, горячие напитки.</i>			2			-
<i>4.Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>			2			-
<i>5.Блюда из овощей и фруктов</i>			4			-
<i>6.Блюда из яиц.</i>			2			-
<i>7.Сервировка стола к завтраку. Приготовление завтрака.</i>			2			-
<i>8. Блюда из рыбы и морепродуктов</i>			-	4		-

9.Блюда из мяса			-	4		-
10.Блюда из птицы			-	2		-
11.Заправочные супы			-	2		-
12.Приготовление обеда. Сервировка стола.			-	2		-
13. Блюда из молока и кисломолочных продуктов			-	-	1	-
14. Изделия из жидкого теста			-	-	1	-
15.Виды теста и выпечки			-	-	1	-
16.Сладости, напитки и десерты			-	-	1	-
17.Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.			-	-	1	-
Создание изделий из текстильных материалов	52	52	22	22	8	-
1.Свойства текстильных материалов			4	2	1	-
2.Конструирование швейных изделий			4	4	1	-
3.Моделирование швейных изделий			-	2	1	-
4.Элементы машиноведения			4	2	1	-
5.Технология швейных изделий			10	12	4	-
Художественные ремесла	24	24	8	8	8	
1. Декоративно – прикладное искусство			2	-	-	-
2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ			2	-	-	-
3. Лоскутное шитье			4	-	-	-
4. Вязание крючком			-	4	-	
5. Вязание на спицах			-	4	-	-
6.Роспись ткани			-	-	2	-
7.Вышивка			-	-	6	-
Семейная экономика	6	6				6
<i>Бюджет семьи</i>						6
Современное производство и профессиональное самоопределение	4	4				4
1.Сферы производства и разделение труда			-	-	-	2
2.Профессиональное образование и профессиональная карьера			-	-	-	2
Технология творческой исследовательской и опытнической деятельности	60	60	21	21	10	8

<i>1. Исследовательская и созидательная деятельность</i>	60	60	21	21	10	8
<i>Резерв (на 35 недель обучения)</i>	6	- 6				
Всего:	204	204	68	68	34	34

Содержание программы

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Планирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема 2. Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне

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

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

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Лабораторно-практические и практические работы.

Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Тема 2. Физиология питания

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

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

Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка.

Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размолва зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях.

Способы удаления лишних нитратов из овощей.

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

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

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека.

Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани.

Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

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

Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа.

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.

Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Лабораторно-практические и практические работы.

Упражнение в шитье на швейной машине, незаправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити.

Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.

Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

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

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм.

Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё

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

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе.

Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье.

Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

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

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия.

Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

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

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

Календарно-тематическое планирование 5класс

Раздел 1

<i>Вводное занятие 2 ч ;Оформление интерьера 2 часа.; Электротехника 1ч</i>	
<i>Исследовательская и созидательная деятельность. 3часа</i>	

Образовательные цели / задачи педагога на уроках:

. создать условия:

- для обобщения и систематизации знаний по основным темам оформление интерьера
- формирования навыков по созданию интерьера кухни.
- Для освоения исследовательских навыков при проведении лабораторных работ по кухни изделиями собственного изготовления.

№ п/п	Тема урока	Тип урока	Педагог ические средства	Элементы содержани я	Технологии	Планируемые образовательные результаты			Дата проведения		самостоятел ьная работа (д/з)
						Предметные	Метапредме тные	Личностн ые	План	Факт	
1	2	4	5	6	7	8	9		10	11	12
1-2	Вводное занятие. Охрана труда	Комбини рованный	Демонст рация, объясне ние	Знакомств о с предметом технология ,	Проблемное ,коллективно е обучение	Имеют представление о предмете технология	Умение выполнять требования по организации рабочего места и охране труда				Индивидуал ьные, творческие задания

				содержани ем охраной труда						
3-4	Интерьер кухни, столовой	Комбини рованная работа	Демонст рация, объясне ние	Пози Понятие об интерьере. Требовани я к интерьеру (эргономич еские, санитарно- гигиеничес кие, эстетическ ие).	Проблемное обучение ,коллективно е	Имеют представление : о требованиях к интерьеру кухни и столовой ; Оборудование и его влияние на человека	Умение выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни- столовой.			индивидуал ьные творческие задания. С.3-19
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5-6	Бытовые электроприбор ы Творческая проектная деятельность Планирование кухни- столовой	комбинир ованный	Объясне ние, практич еская, лекция	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуата ции бытовых электропр иборов на кухне	Коллективно е, проектное	Знают о роли электрической энергии в промышленности , на транспорте и в быту. Имеют представление : о бытовых приборах, электронагреватель ных приборах. Умеют находить информацию и анализировать технические характеристики	Участие в диалоге, отражение в письменной форме свои решения			Творческие задания.(со ставить презентаци и)с.20-28

						энергосберегающих осветительных приборов.				
7-8	Творческий проект планирование кухни-столовой	Комбинированный , практическая	объяснение	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах про Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный) , технологический, заключительный (аналитический).ектах.	Проектное коллективное	Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными , эстетическими , санитарно - гигиеническими требованиями к интерьеру .	Личностные: бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Формирование коммуникативной компетенции , развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности . Метопредметные: умение самостоятельно диагностировать результаты познавательной-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям. Осознание ответственности за качество результатов труда.			творческие задания, подготовка презентации С.20-28

**Раздел 2- Кулинария 13 часов ;
Исследовательская и созидательная деятельность.
3 часа**

. Образовательные цели / задачи педагога на уроках:

создать условия:

- для обобщения и систематизации знаний по основным темам по кулинарии
- формирования умений оказания первой помощи при ожогах и порезах, освоения безопасных приемов работы с кухонным оборудованием.

Для освоения исследовательских навыков при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов с применением экспресс-лаборатории.

№ п/п	Тема урока	Тип урока	Педагогические средства	Элементы содержания)	Технологии	Планируемые образовательные результаты			Дата проведения		самостоятельная работа (д/з)
						Предметные	Метапредметные	Личностные	План	Факт	
1	2	3	4	5	6	7	8		9	10	11
9-10	Санитария и гигиена. Физиология питания. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах.	лекция	Беседа, работа с тетрадью на печатной основе, практикум	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Питание	Коллективная, проблемная	Имеют представление о правилах санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи безопасности. использовать их на практике. Имеют представление о рациональном питании, обмене	Личностные: Формирование коммуникативной компетенции, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Метопредметные: умение самостоятельно диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по				Работа по карточкам С.29-41

				как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение		веществ	принятым критериям и показателям.			
11-12	Блюда , бутерброды , горячие напитки	Комбинированный	Рассказ , лекция, беседа , работа с книгой , демонстрация, практическая	. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад).	Коллективная, работа в группах, проблемная	технологии приготовления блюд из яиц. определять свежесть яиц. Имеют представления о разнообразиях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях.	Личностные: формировать навыки по определению свежести яиц, Формировать познавательный интерес направленные на изучение приспособления и оборудования для взбивания и приготовления блюд. Метопредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения , ставить и сформировывать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности , развивать мотивы и интересы своей познавательной			индивидуально творческие задания. С.42-44
13-14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	комбинированный	Рассказ , лекция, беседа , работа с книгой ,	Виды круп, бобовых и макаронных	Коллективная, работа в группах, проблемная,	Определять доброкачественность круп Представление о технологии	Участие в диалоге, выполнение работы по предъявленному алгоритму, контроль и оценка деятельности.			Индивидуально творческие задания

			демонстрация, практическая	изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд Технология приготовления блюд из макаронных изделий		приготовления блюд из круп и макаронных изделий Выполнять блюда из круп				с.51-57.
15-16	Блюда из сырых овощей и фруктов	комбинированный	Рассказ, лекция, беседа, работа с книгой, демонстрация, практическая	Пищевая (питательная) ценность овощей и фр. Технология приготовления салата из сырых овощей	Коллективная, работа в группах, проблемная	Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять фигурную нарезку овощей.	Участие в диалоге, выполнение работы по предъявленному алгоритму, контроль и оценка деятельности.			Индивидуально творческие задания. С.58-62
17-18	Блюда из овощей вареных	комбинированный	Рассказ, лекция, беседа, работа с книгой, демонстрация, практическая	Правила кулинарной обработки овощей Значение и виды тепловой	Коллективная, работа в группах, проблемная	Объяснять: правила готовить гарниры и блюда из вареных овощей. Умеют: соблюдать последовательность приготовления блюд по	. Метопредметные: соблюдение норм и правил безопасности труда, технологической дисциплины. Расчет себестоимости продукта труда.			групповые творческие задания.

			еская	обработки продуктов ая		инструкционной карте				
19-20	Блюда из яиц	комбинированный	Рассказ , лекция, беседа, практическая работа, с книгой	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии . Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц ,	Коллективная я, работа в группах,проблемная	Представление о значении яиц в питании. Технология приготовления блюд из яиц	Использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни .			групповые творческие задания.
- 20-21	Приготовление завтрака Сервировка стола к завтраку. Этикет	комбинированный	Демонстрация, проблемные задачи., практическая	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов . Понятие о сервировке стола	Групповая работа, проектного обучения	Имеют представление о правилах подачи горячих напитков , столовых приборах, правилах этикета и пользования ими. Соблюдают правила за столом . Умеют накрывать стол. рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного	Использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни .			групповые творческие задания.

						стола. Знают как составить меню.				
23- 24	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	комбинированный		Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Проектного обучения	Умеют: оценивать выполненную работу и защищать ее.				индивидуальные творческие задания
Раздел 3- Создание изделий из текстильных материалов – 22; Проектная деятельность -6 ч Образовательные цели / задачи педагога на уроках: . создать условия: • Для формирования представления о правилах выполнения чертежа • Приобретения знания об обозначении мерок. • Развития умения сравнивать, измерять длины .										
25- 26	Производство текстильных материалов	Комбинированный, а	лекция, беседа, работа с книгой, лабораторная.	Классификация текстильных волокон. Способы получения и	Коллективная, проблемная	Имеют представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них. Объяснять	Личностные : давать определения понятиям, классифицировать, делать выводы и заключения, структурировать материал, умения использовать речевые средства для дискуссии, сравнивать разные			индивидуальные творческие задания

				свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление тканей		характеристики различных видов волокна Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную сторону ткани.	точки зрения , отстаивать свою точку зрения. Метопредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.			
27-28	Свойства текстильных материалов	Комбинированный,	Проблемная лекция, беседа , работа с книгой, лабораторная.	Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей	Коллективная проблемная	Имеют представление о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них. Объяснять характеристики различных видов волокна Исследовать свойства тканей из натуральных и химических волокон. Исследовать	Личностные : давать определения понятиям, классифицировать , делать выводы и заключения, структурировать материал, умения использовать речевые средства для дискуссии , сравнивать разные точки зрения , отстаивать свою точку зрения. Метопредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения, развивать мотивы и интересы своей познавательной			индивидуальные творческие задания

						свойства долевой и уточной нитей в ткани. Определять лицевую и изнаночную сторону ткани.	деятельности.			
29-30	Тема :Бытовая швейная машина .Организация работы. Т/безопасности	Комбинированный	Беседа, практическая, объяснение, работа с книгой	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе	Коллективная проблемная	Имеют представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов . умеют: организовать рабочее место и знать правила ТБ	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию. На основе мотивации к обучению и познанию. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Метопредметные: умение самостоятельно организовать рабочее место и знать правила ТБ. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах			индивидуальное задание

31-32	. Подготовка машины к работе Приемы работы на швейной машине, основные операции	Комбинированный	Беседа, практическая	Приёмы работы на швейной машине: начало работы Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, ты	Коллективная индивидуальная, проблемная	Имеют представление о технических характеристиках швейной машины и назначении основных узлов . умеют: организовать рабочее место и знать правила ТБ	Личностные : проявление технико – технологического и экологического мышления при организации своей деятельности. Метопредметные : подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов. Контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.			индивидуальное задание
33-34	.Тема: Снятие мерок. .Построение чертежа выкройки в маш 1:4	комбинированный	Демонстрация, проблемные задачи., практическая	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности	Коллективное, проблемное обучение	Имеют представление о рабочей одежде и требованиях к ней. Умеют анализировать особенности фигуры человека различных типов. Знают правила снятия мерок.	Личностные : бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Метопредметные: осознание ответственности за качество результатов труда.			Групповые творческие задания.

				ти построения выкроек			Подбор материалов с учетом характера объекта труда Владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач.			
35	Изготовление выкройки швейного изделия	комбинированный	Демонстрация, проблемные задачи.	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	Коллективное, проблемное	Имеют представление о рабочей одежде и требованиях к ней. Анализировать : особенности фигуры человека различных типов. Объяснять : современные направления в моде.	Личностные: самостоятельная организация и выполнение различных творческих задач. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам. Метопредметные: Умение самостоятельно определять цели своего обучения. Умение работать с разными источниками информации.			Групповые творческие задания.
36	Моделирование швейных изделий Подготовка выкройки к раскрою	Комбинированный, а	Проблемная лекция, беседа, работа с книгой, практическая	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы	Коллективная индивидуальная, проблемное	Имеют представление о правилах пользования чертежными инструментами и принадлежностями, типах линий, масштабе, чертеже, эскизе. Использование	Личностные: Формировать познавательные интересы и мотивы направленные на изучение правила снятия мерок. Метопредметные: умение самостоятельно снимать мерки			индивидуальная творческая работа .

				ножницам и я.		приобретенных знаний и умений. Владение умениями передачи, поиска, преобразования информации				
37-38	Раскрой швейного изделия	Комбинированный	Объяснение, практическая,	. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Правила безопасной работы ножницами	Проблемное, проектное	Имеют представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки. Знают правила ТБ. Находить лицевую сторону ткани	Личностные: формирование умений пользоваться чертежными инструментами. Формирование личностных представлений о коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве с учителями, со сверстниками. Метопредметные: умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности			Представление результатов индивидуальной или групповой познавательной деятельности в форме сочинения, резюме, исследовательского проекта.
39-40	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов и	Комбинированный	Рассказ, лекция, беседа, работа с тетрадями, практическая	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический,	Проблемное, проектное	-выбирать сильную и необходимую работу; - аргументировано защищать свой выбор;	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовность и способности обучающихся к			Индивидуальная работа.

	этапы их выполнения		еская	заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.		-делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.	саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию. Метопредметные: структурировать материал, объяснять, доказывать, защищать свои идеи			
41-42	Швейные ручные работы. Выполнение ручных стежков строчек и швов	Комбинированный	. Практическая работа, работа с книгой, работа на шв. машине	Правила безопасной работы с портновскими булавами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ.	Коллективное, проблемное	Выполнять образцы ручных и машинных стежков, строчек и швов. Отрабатывать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов.	Личностные самостоятельная организация и выполнение различных творческих задач. Метопредметные: эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда. Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операции с помощью машин и механизмов.			Представление результатов индивидуальной работы

				Правила выполнен ия						
43- 44	Основные операции при машинной обработке изделия	Комбини рованный	Беседа, работа с тетрадь ю на печатно й основе, практик ум, исследо вание	Основные операции при машинной обработке издел Требован ия к выполнен ию	проектное	Конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы.	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию. Метопредметные: умени е самостоятельно определять цели своего обучения развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности, владение основами самоконтроля, самооценки.			индивидуал ьные творческие задания
45- 46	Машинные швы..	Комбинир ованный	. Практич еская работа, работа с учебник ами, тетрадя ми	Требован ия к выполнен ию машинных работ. Классифи кация машинных швов: соедините льные	Проблемное, коллективно е	особенности выбора вида соединительных, краевых и отделочных швов Имеют представление о конструкции машинных швов . Умеют читать графические схемы швов и выполнять их.	Личностные: проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности . Метопредметные: самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по			Представлен ие результатов индивидуал ьной работы

				(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			созданию технических изделий. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства. Личностные: развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Метопредметные: использование дополнительной информации и создании объектов, имеющих личность или общественно значимую потребительную стоимость. Владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач. Соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены.			
47-48	Проект :Технология изготовления швейного	Комбинированный	. Практическая работа,	а Последовательность	проблемное	Имеют представление о технологической последовательности	выполнение работы по предъявленному алгоритму, контроль и оценка деятельности			Представление результатов индивидуал

	изделия		беседе, работа с литературой	изготовление швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)		изготовления швейного изделия, не требующего примерки				ьной работы
49-50	. Влажно-тепловая обработка изделия и ТБ утюжильных работ	Комбинированный,	лекция, беседа, работа с книгой., практическая	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные	Коллективное, проблемное	Определять основные операции ВТО, правила ТБ при гладильных работах, критерии оценки качества изделия.	Личностные : Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда . Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.			индивидуальные творческие задания

				операции ВТО: приютжи вание, разутюжи вание, заутюжив ание.			Метопредметные: Использование дополнительной информации при проектирований и создании объектов , имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость. Умение организовывать учебное сотрудничество. Соблюдение норм и правил безопасности труда , пожарной безопасности , , правил санитарии и гигиены. Контроль промежуточных и конечных результатов труда. Умение решать задачи разными способами, выбор наиболее рационального способа решения			
51- 52	Заключительн ый этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	комбинир ованный	Творчес кая проектн ая деятель ность	. Подготовка презентаци и, пояснитель ной записки и доклада для защиты	Проектное, Групповое	Умеют: оценивать выполненную работу и защищать ее.				индивидуал ьные творческие задания

				творческог о проекта						

Раздел 4 Художественные ремесла – 8;

Проектная деятельность -4

Образовательные цели / задачи педагога на уроках:

создать условия:

- для обобщения и систематизации знаний по основным темам курса начальной школы;
- формирования умений логически обосновывать суждения, выдвигать гипотезы и понимать необходимость их проверки; ясно, точно и грамотно выражать свои мысли в устной и письменной речи, использовать для иллюстрации, интерпретации, аргументации и доказательства.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
53-54	Декоративно-прикладное искусство	Комбинированный	Беседа, работа с тетрадью на печатной основе, практикум	Понятие ДПИ Традиционные и современные виды ДПИ России Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы	Коллективное, проблемное	Определять: предмет изучения технология. Осваивать: безопасные приемы работы. Анализировать : требования к соблюдению технологических процессов.	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию. Метопредметные: умение работать с различными источниками информации.			Работа по карточкам

				украшения празднично й одежды в старину: отделка изделий вышивкой,:						
55-56	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно- прикладного искусства	Комбини рованный	Беседа, работа с тетрадь ю на печатно й ос-, практич еская	Понятие композици и. Правила, приёмы и средства композици и. Понятие орнамент а. Символик а в орнамент е. Применен ие орнамент а в народной вышивке. Цветовые сочетания в орнамент е	Коллективно е, проблемное	определять соответствие композиционного решения функциональному назначению изделия зарисовывать мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды , декоративных панно	Личностные: Сформировывать познавательное интересы и мотивы о видах декоративно- прикладного творчества и его применении в народном костюме Метопредметные: Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы , модели и схемы для решения учебных и познавательных задач.			Самостоятел ьная работа
57-58	Лоскутное шитье	Комбини рованный	Самосто ятельно е	Краткие сведения из истории	Проблемное	-Составлять орнаменты для лоскутного шитья	. Личностные : знание основных принципов и правил перевода			Самостоятел ьная работа

			планиро вание детель ности., практич еская	создания изделий из лоскутов. Возможнос ти лоскутной пластики, е Традицион ные узоры Материалы , их подготовка . Инструмен ты		на компьютере с помощью графического редактора. подбирать лоскуты ткани , соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.	рисунка на ткань. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам. Метопредметные : умение самостоятельно систематизировать и планировать процесс познавательной-трудовой деятельности.			
59-60	Лоскутное шитье	Комбинир ованный	Самосто ятельно е планиро вание детель ности., практич еская	Лоскутное шитье по шаблонам: , выкраивани е деталей, создание лоскутного верха Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	Индивидуаль ная, проблемное	-Составлять орнаменты для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. подбирать лоскуты ткани , соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.	. Личностные : знание основных принципов и правил перевода рисунка на ткань. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам. Метопредметные : умение самостоятельно систематизировать и планировать процесс познавательной-трудовой деятельности.			Самостоятел ьная работа
61-62	Творческий проект по разделу « Художественн	Комбинир ованный,	Беседа, работа с тетрадь	Этапы выполнен ия проекта:	Проектное обучение	Формировать проблемную ситуацию, выбирать тему проекта	Личностные: формирование ответственного отношения к учению,			Самостоятел ьная работа

	ые ремесла» составление технологическ ой последователь ности выполнения проекта		ю на печатно й основе, практик ум	поисковый (подготов ительный) , технологи ческий, заключите льный (аналитич еский). Опреде ление		,определять цели и задачи, организовывать рабочее место, изготавливать изделие с соблюдением Т/Б, проводить самооценку	готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию. Метопредметные:умени е самостоятельно определять цели своего обучения развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности, владение основами самоконтроля, самооценки.			
63-64	Заключительн ый этап выполнения творческого проекта(защита)	Комбини рованный	Беседа, работа с тетрадь ю , проектн ая деятель ность	Подготовк а презентац ии, пояснител ьной записки и доклада для защиты творческо го проекта	проектное	Умеют: оценивать выполненную работу и защищать ее. .	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию. Метопредметные:умени е самостоятельно определять цели своего обучения развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности, владение основами самоконтроля, самооценки.			индивидуал ьные творческие задания

Раздел 5 Повторение пройденного материала. 4ч

Образовательные цели / задачи учащегося на уроках:

- повторить понятия : проектная деятельность.
- овладеть умением:
– решать задачи по поиску информации
– систематизировать знания и умения по оформлению проекта

Образовательные цели / задачи педагога на уроках:

- создать условия:
- для формирования представления поиска необходимой информации
 - овладения умением обосновывать свой выбор.
 - Формирование навыков исследовательской деятельности.

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ ДЕЙСТВИЯ (УУД)

Регулятивные : вносить необходимые коррективы

Познавательные : осуществлять поиск необходимой информации для выполнения проекта с использованием учебной литературы.

Коммуникативные: контролировать результат.

1	2		3	4	5	6	7	8	9	10	11
65-66	Создание портфолио		Комбинированный, частично-поисковый	Рассказ, лекция, беседа, презентация, проект	. Выполнение комплексного творческого проекта по выбранной теме. Оформление	проектное	Собирать коллекцию образцов декоративно-прикладного искусства края выбирать посильную и необходимую работу; – аргументированно защищать свой выбор;	Личностные: формирование ответственного отношения к учению, готовность и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию. Метопредметные: структурировать			Индивидуальная работа

					портфолио и пояснительной записки к творческому проекту		— делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.	материал, объяснять, доказывать, защищать свои идеи.			
67-68	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)		Комбинированный, частично - поисковый	Рассказ, лекция, беседа, презентация, проект	Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	проектное	Умеют: оценивать выполненную работу и защищать ее.				индивидуальные творческие задания
	Всего 68 ч.										

