|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раздел 1**  **Творческая проектная деятельность.** | | | | | | |  | |  | |  | |
| **1-2** | | **Вводный урок. Введение. Творческий проект** | | УОНЗ | | -Ознакомление с инструкциями по правилам внутреннего распорядка и технике безопасности в мастерской и на рабочем месте | | **Знать:**  -правила поведения в мастерской и внутренний распорядок  -цели и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе  -основные этапы проектной деятельности  **Уметь:**  -организовать рабочее место  -определять цели и задачи проектной деятельности | | ***Личностные УУД:***  -формирование оценки ситуации на уроке с точки зрения важности образования  -формирование положительного отношения к учению, к познавательной деятельности, желания приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся  ***Р: -***определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке под руководством учителя  -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу  ***К:***-задавать вопросы, слушать и отвечать на вопросы других, формулировать собственные мысли, высказывать и обосновывать свою точку зрения  ***П: -***воспринимать информацию, извлекать актуальные сведения, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих  Тетрадей | |  |
| **Раздел2**  **Технологии ведения дома (2 ч)** | | | | | | | | |  | |  | |
| **3-4** | **Интерьер кухни, столовой**  **Планировка кухни-столовой** | | УОНЗ, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Поиск информации в www по теме  -Выполнение эскиза кухни-столовой (проект)  -Представление результатов проектной деятельности | | **Знать:**  -понятие об интерьере, -требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические),  -планировка кухни, зонирование кухни,  -оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере  -способы декоративного  оформления кухни.  **Понимать**:  различия в оформлении помещений квартиры  **Уметь:**  -создать эскиз интерьер кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований  **Использовать**:  полученные знания при оформлении интерьера своей квартиры | | ***Личностные УУД:***  -формирование установки на безопасный и здоровый образ жизни  - формирование готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства  ***Р:***  -ставить цель предстоящей работы, обдумывать замысел, выполнять работу, оценивать результат своего труда  ***К:***  -объяснять свой выбор, аргументировать факты, высказывать свое мнение;  -представлять аудиторно результаты своей деятельности.  ***П:***  -умение находить нужную информацию и пользоваться ею;  -ориентироваться в  учебнике: находить понятия, определения;  - находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. | |  | |
| **5-6** | **Оборудование кухни.**  **Бытовые электроприборы на кухне** | | УОНЗ | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Ознакомление с историей СВЧ-печи  -Поиск информации в wwwоб  уходе за холодильником  -Изучение потребности в бытовых  электрических приборах на кухне  -Соблюдение правил ТБ | | **Знать:**  -общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.  **Понимать**:  -принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.  **Уметь:**  -находить и представлять информацию об истории электроприборов  -изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | | ***Личностные УУД:***  -формирование интереса (мотивации) к изучению технологии  -установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом  - проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности,  -формирование положительноймотивации кзанятиям предметно-практической деятельности  -овладение установками, нормами и правилами научной организации труда  - развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций  ***Р:***  -учиться высказывать свою версию на основе  работы с алгоритмом  -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя  -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу  -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке  -использовать в своей деятельности приборы, бытовую технику  -работать по технологической карте в соответствии с алгоритмом  ***К:***  -участвовать в диалоге на уроке  -соблюдать нормы речевого этикета  -объяснять свой выбор, аргументировать факты, высказывать свое мнение  -представлять аудиторно результаты своей деятельности  - задавать вопросы на понимание, обобщение  - выделять главное из прочитанного  - отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.  - работать в группе  -работать в группе;  -овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады  -формировать коммуникативную компетенцию  -осуществлять совместную деятельность на основе распределения обязанностей в группе  ***П:*** -ориентироваться в учебнике: определять умения которые будут сформированы на основе изучения данного раздела.  -отвечать на вопросы учителя, находить нужную  информацию в учебнике,  -добывать новые знания: находить ответы на вопросы-понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме  -умение находить нужную информацию и применять ее в практической деятельности  -группировать предметы на основе  существенных признаков  -проявлять активность для решения познавательных задач  -добывать новые знания, пользуясь учебником, справочной, дополнительной литературой | |  | |
|  | **Раздел 3**  **Кулинария** | |  | |  | |  | |  | |
| **7-8** | **Санитария и гигиена на кухне** | | УОНЗ, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и понятий по теме  -Поиск информации в www о значении понятия «гигиена», «санитария»  -Соблюдение правил ТБ | | **Знать:**  -санитарные требования к помещению кухни и столовой, правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов  **Уметь:**  -организовывать рабочее место  -определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии | |  | |
| **9-10** | **Физиология питания**  **Здоровое питание** | | УОНЗ, ЛР | | -Усвоение основных определений и  понятий по теме;  -Освоение исследовательских навыков при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов. | | **Знать:**  -понятие о процессе пищеварения  -общие сведения о питательных веществах и витаминах, их содержание в пищевых продуктах, значение для жизнедеятельности человека  **Понимать**:  -для чего нужно питаться человеку, что такое культура питания  **Уметь:**  -находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов  -составлять индивидуальный режим питания  **Использовать**:  для организации правильного питания | |  | |
|  | | | | | | | | |  | |  | |
| **11-12** | **Бутерброды и горячие напитки** | | УУНЗиСД, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и понятий по теме  -Приготовление бутербродов, горячих  напитков  -Поиск информации в www о пользе и способах приготовления горячих напитков  -Соблюдение правил ТБ | | **Знать:**  -продукты, используемые для приготовления бутербродов  -виды бутербродов  -способы оформления открытых бутербродов  -виды горячих напитков  -способы заваривания кофе, чая, какао  **Понимать**:  -различия в бутербродах,сортах чая, кофе  **Уметь:**  -приготавливать и оформлять бутерброды  -определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах  -подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере  -приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао)  -проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе  -находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки;  -дегустировать бутерброды и горячие напитки  **Использоват**ь:  -технологические требования при приготовлении бутербродов и горячих напитков | | ***Личностные УУД:***  -формирование интереса (мотивации) к изучению технологии  -установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом  - проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности,  -формирование положительной мотивации к занятиям предметно-практической деятельности  -овладение установками, нормами и правилами научной организации труда  - развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций  ***Р:***  -учиться высказывать свою версию на основе  работы с алгоритмом  -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке, под руководством учителя  -понимать смысл инструкции и принимать учебную задачу  -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке  -использовать в своей деятельности приборы, бытовую технику  -работать по технологической карте в соответствии с алгоритмом  ***К:***  -участвовать в диалоге на уроке  -соблюдать нормы речевого этикета  -объяснять свой выбор, аргументировать факты, высказывать свое мнение  -представлять аудиторно результаты своей деятельности  - задавать вопросы на понимание, обобщение  - выделять главное из прочитанного  - отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.  - работать в группе  -работать в группе;  -овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады  -формировать коммуникативную компетенцию  -осуществлять совместную деятельность на основе распределения обязанностей в группе  ***П:*** -ориентироваться в учебнике: определять умения которые будут сформированы на основе изучения данного раздела.  -отвечать на вопросы учителя, находить нужную  информацию в учебнике,  -добывать новые знания: находить ответы на вопросы-понимать заданный вопрос, в соответствии с ним строить ответ в устной форме  -умение находить нужную информацию и применять ее в практической деятельности  -группировать предметы на основе существенных  признаков  -проявлять активность для решения познавательных задач  -добывать новые знания, пользуясь учебником, справочной, дополнительной литературой | |  | |
| **13-14** | **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий** | | УУНЗиСД, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и понятий по теме  -Приготовление рассыпчатой, вязкой и жидкой каш  -Поиск информации в www о способах приготовления гарниров из макаронных изделий  -Соблюдение правил ТБ | | **Знать:**  -виды круп, бобовых и макаронных изделий  -правила варки крупяных каш, бобовых и макаронных изделий  **Уметь:**  -выполнять т/о продуктов  -соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд  **Использовать:**  -готовить блюда из круп, макаронных изделий и бобовых согласно технологическим требованиям | |  | |
| **15-16** | **Блюда из овощей и фруктов** | | УССД, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Приготовление салата из сырых и вареных овощей  -Поиск информации в www о заболеваниях, связанных с недостатком витаминов в организме,  причинах их возникновения и мерах  профилактики  -Соблюдение правил ТБ | | **Знать:**  -методы определения количества нитратов в овощах с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях  -способы удаления лишних нитратов из овощей  -общие правила механической кулинарной обработки овощей  -правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей  -инструменты и приспособления для нарезки овощей  -правила тепловой обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов  -значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание)  -преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей  -технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей  -требования к качеству и оформлению готовых блюд  **Понимать**:  -от соблюдения правил кулинарной обработки овощей и фруктов зависит сохранность питательных веществ  **Уметь:**  -выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов  -выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов  -осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей  -читать технологическую документацию  -соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте  -готовить салат из сырых и вареных овощей или фруктов  -готовить гарниры и блюда из варёных овощей  -осуществлять органолептическую оценку готовых блюд  **Использовать**:  -полученные знания и умения для приготовления блюд из сырых и вареных овощей в домашних условиях | |  | |
| **17-18** | **Блюда из яиц** | | КУ, ЛР, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Определение свежести яиц  -Приготовление блюда из яиц  -Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам  -Соблюдение правил ТБ | | **Знать:**  -значение яиц в питании человека  -использование яиц в кулинарии  -способы определения свежести яиц  -способы хранения яиц  -технологию приготовления блюд из яиц  -способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую, способы жарения яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального  **Понимать**:  -использование яиц в питании имеет огромное значение  **Уметь:**  -определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды  -готовить блюда из яиц  -находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | |  | |  | |
| **19-20** | **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.** | | УУНЗиСД, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Поиск информации в www  -Складывание столовых салфеток  -Выполнение сервировки стола к  завтраку  -Представление результатов проектной деятельности | | **Знать:**  -меню завтрака  -понятие о сервировке, столовые приборы и правила пользования ими  -способы складывания салфеток  -правила поведения за столом и пользования столовыми приборами  **Уметь:**  -подбирать столовое бельё и столовую посуду (приборы) для сервировки стола к завтраку  -составлять меню завтрака  -рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака  -выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола  -складывать салфетки  -участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»  -представлять результаты проектной деятельности | |  | |  | |
| **Раздел 4**  **Создание изделий из текстильных материалов** | | | | | | | | |  | |  | |
| **21-22** | Производство текстильных материалов. Свойства текстильных материалов растительного происхождения | | УУНЗиСД, ЛР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Поиск информации в www  -Определение долевой нити в ткани  -Определение лицевой и изнаночной  сторон ткани  -Изучение свойств тканей из хлопка и  льна | | **Знать:**  -классификация текстильных волокон  -процесс изготовления нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства  -структуру полотняного переплетения  -особенности полотняного переплетения  -общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические  -свойства х/б и льняных тканей  **Использовать:**  -полученные знания и умения при выборе ткани и раскройных работах  **Уметь:**  -определять основную и уточную нити, кромку, изнаночную и лицевую стороны ткани  -оформлять результаты исследований | | ***Личностные УУД:***  -формирование интереса (мотивации) к изучению Материаловедения  -проявление познавательного интереса и активности в данной деятельности  - проявление  экономического  о мышления  -формирование эстетических потребностей и ценностей  - соблюдать ТБ, гигиену учебного труда и уметь организовывать рабочее место  -развитие трудолюбия, аккуратности и  ответственности за качество своей деятельности  ***Р:*** -определять и формулировать цель выполнения заданий на уроке  -понимать смысл инструкции и  -принимать и сохранять учебную задачу  -планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции  -действовать по плану, используя основные и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ)  -умение оценивать результат  -осознание качества и уровня усвоения приёмов работы | |  | |
| **23-28** | Изготовление выкроек | | УУНЗиСД, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Работа с учебником  -Участие в ролевой игре «Закройщик и модель» (снятие мерок с фигуры)  -Выполнение практической работы (построение чертежа швейного изделия в натуральную величину)  -Подготовка выкройки к раскрою | | **Знать:**  -общие правила построения и оформления чертежей изделий  -правила снятия мерок  -последовательность построения чертежа изделия  -основы моделирования швейного изделия  -правила подготовки выкройки к раскрою  **Понимать:**  -от правильного снятия мерок зависит точность построения чертежа  **Уметь:**  -снимать мерки и записывать результат измерений  -строить чертеж изделия (фартук, юбка, сарафан, топ) в натуральную величину  -моделировать изделие выбранного фасона  -готовить выкройку к раскрою  **Использовать:**  -при конструировании и моделировании  швейных изделий | |  | |  | |
| **29-34** | Раскрой швейного изделия | | КУ, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Подготовка ткани к раскрою  - Настил ткани  -Раскладка выкроек  -Обмеловка выкройки с учетом  припусков на швы  -Раскрой деталей швейного изделия  -Соблюдение правил ТБ | | **Знать:**  -правила настила ткани с учетом выпадов, дефектов ткани, направления  рисунка  -величину припусков на разные швы  -правила раскроя деталей изделия  **Уметь:**  -выполнять расчет количества ткани на изделие  -готовить ткань к раскрою  -выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы  -выкраивать детали швейного изделия  -находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя | |  | |  | |
| **35-44** | Швейные ручные  работы | | КУ, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Выполнение практической работы по выполнению ручных швейных операций  -Изготовление образцов ручных работ  -Соблюдение правил ТБ | | **Знать:**  -понятие о стежке, строчке, шве  -инструменты и приспособления для ручных работ  -требования к выполнению, правила выполнения, терминологию ручных работ: сметывание, наметывание, заметывание, выметывание  **Уметь:**  -изготавливать образцы ручных работ: замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом), смётывание  -соблюдать приемы работы и технику безопасности | | ***К:***  -умение слушать и вступать в диалог  -умение полно и точно выражатьсвои мысли  - умение задавать ???, слушает и отвечает на вопросы других  -умение формулировать собственные мысли, высказывать и обосновывать свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее  - умение подтверждать аргументы фактами  -способность осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач  -способность критично относиться к своему мнению, понимать точку зрения другого  -умение коммуникатировать в процессе выполнения практической работы  -овладение терминологией швейных работ, умение применять в деятельности  -умение формулировать устно последовательность действий и анализировать точность их выполнения | |  | |
| **45-48** | **Швейная машина** | | УОНЗ, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Работа с учебником  -Изучение устройства швейной машины с электрическим приводом  -Намотка нижней нитки на шпульку  -Заправка верхней и нижней ниток  -Выведение нижней нитки наверх  -Выполнение строчек с изменением  длинны стежка  -Выполнение зигзагообразной строчки  -Соблюдение правил ТБ | | **Знать:**  -виды машин, применяемых в швейной  промышленности  -технические характеристики, назначение основных узлов, виды приводов универсальной швейной машины, преимущества и недостатки  -неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток  -назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, рычага обратного хода  **Понимать**:  -значение правильной подготовки швейной машины к работе  **Уметь:**  -подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитку  -выполнять основные приемы работы на шв. машине  -выполнять машинные операции: строчки разной длиной стежка, прямые и зигзагообразные строчки, поворот строчки под углом  -выполнять закрепки в начале и в конце работы  **Использовать:**  -при самостоятельной работе на шв. машине | |  | |  | |
| **49-54** | **Основные операции при машинной обработке изделия** | | УУНЗиСД, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Изготовление образцов машинных  работ: стачивание,  застрачивание;  -Соблюдение правил ТБ и приемов работы на швейной машине | | **Знать:**  -основные операции при машинной обработке изделия: постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание)  -требования к выполнению машинных работ  -соединительные машинные швы:  стачной шов вразутюжку и взаутюжку; краевые швы с открытым срезом, с закрытым срезом  **Уметь:**  -изготавливать образцы машинных работ: застрачивание, стачивание  -осуществлять самоконтроль и оценку качества выполненной операции  -анализировать ошибки  -овладевать безопасными приёмами труда  **Использовать:**  -при самостоятельном изготовлении швейного изделия | | ***П:***-проявление умения читательской компетенции (понимать текст, работать с информацией)  - формирование способностей анализировать, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления  - выявление причины и следствия простых явлений  -формирование умения самостоятельно отбирать необходимую информацию учится изготавливать образец ткани полотняного переплетения  -умение оформлять результаты исследований  -использование полученной информации в проектной деятельности под руководством учителя  -знакомиться с различными способами обработки деталей и узлов швейного изделия  -соблюдение последовательности выполнения работы в соответствии с инструкцией и технологической картой | |  | |
| **55-56** | **Влажно – тепловая обработка ткани** | | УОНЗ, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Изучение инструкции по эксплуатации оборудование для ВТО  -Выполнение влажно-тепловых работ  -Работа с учебником  –Соблюдение ТБ при выполнении ВТО | | **Знать:**  -оборудование для ВТО  -правила выполнения ВТО  -основные операции ВТО: отутюживание, заутюживание, разутюживание, приутюживание  -правила ТБ при выполнении ВТО  **Уметь:**  **-**соблюдать правила ТБ при выполнении ВТ работ  -выполнять ВТО образцов ручных и машинных работ и деталей изделия | |  | |  | |
| **57-58** | Технология изготовления швейных изделий | | ОУиР, ПР | | -Выполнение практической работы по изготовлению швейного изделия в соответствии требованиями технологии  -Соблюдение правил ТБ и приемов работы при выполнении ручных и машинных работ, ВТО  -Подготовка к защите и представлению результатов практической деятельности | | **Знать:**  -последовательность изготовления швейных изделий  -технологию пооперационного пошива фартука, юбки, сарафана, топа  -технологию обработки накладных карманов, кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке), бретели (в сарафане и топе)  -приемы окончательной отделки швейных изделий  **Уметь:**  -обрабатывать изделие по индивидуальному плану  -выполнять пооперационную обработку изделия по технологической карте  -осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия в соответствии с технологической картой  -анализировать ошибки  -соблюдать безопасные приёмы труда  - проводить влажно-тепловую обработку изделия  -представлять и защищать готовое изделие | |  | |  | |
| **Раздел 5**  **Художественные ремесла** | | | | | | | | |  | |  | |
| **59-60** | Декоративно-прикладное искусство | | УОиС, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений и  понятий по теме  -Поиск информации в www о  народных промыслах, о способах  украшения праздничной одежды в  старину  -Зарисовывать наиболее интересные образцы рукоделия  -Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | | **Знать:**  -понятие и виды Д-П искусства: вышивка, вязание, кружевоплетение,  роспись, ковроткачество  -приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам  **Понимать**:  - эстетический результат работы зависит от использования приёмов и средств композиции, её цветового решения  **Уметь:**  -выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декора­тивного панно  -подбирать инструменты и материалы в соответствии с видом выполняемых работ | | ***Личностные УУД:***  -воспитание патриотизма, чувства гордости за свою Родину, народ и историю  -формирование целостного, социально-ориентированного взгляда на мир в его органичном единстве и разнообразии природы, народов, культур  -оценивание ситуации на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества  -испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, сози­дательном процессе  -формирование эстетических потребностей  ***Р:***  -принятие учебной цели  -освоение способов решения проблем творческого и поискового характера  - формулирование учебной проблемы совместно с учителем  -выбор тему творческой работы в соответствии с поставленной целью  -планирование необходимых действий, операций  - формирование способности действовать по плану  -формирование умения определять критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки  -освоение способов решения проблем творческого и поискового характера  -контроль за соблюдением правил ТБ, гигиены учебного труда  -с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения работы ткани, прокладочных  материалов, инструментов.  ***К:***-с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения работы материалов, инструментов  - рассуждать, описывать действия  -осуществлять совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач  -учиться высказывать своё предложение (версию) на основе работы с инструкционной картой | |  | |
| **61-62** | **Лоскутное шитье** | | УУНЗиСД, ПР | | -Участие в беседе по теме  -Усвоение основных определений, операций и  понятий по теме  -Поиск информации в www  об истории лоскутного шитья  -Выполнение образцов лоскутных  узоров  -Изготовление шаблонов, выкраивание деталей изделия, соединение деталей кроя  -Соблюдение правил ТБ  -Изготовление проектного изделия в технике лоскутной пластики | | **Знать:**  -историю создания изделий из лоскута  -виды техники лоскутного шитья  -понятие геометрическогоорнамента  -возможность лоскутного шитья, его  связь с направлениями современной моды  -технологию соединения деталей в лоскутной пластике  **Понимать**:  -ДПИ дает неограниченные возможности реализации творческого начала каждой личности  **Уметь:**  -изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги  -подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия в соответствии с замыслом  -подготавливать их к работе, выполнять раскрой ткани с учетом направления долевой нити, составлять лоскутную мозаику | | ***П:***-проявлять познавательную инициативу в поиске информации и способах ее передачи одноклассникам  - планировать, контролировать и оценивать учебные  действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата  -использование различных способовпоиска (в справочных  источниках, сети Интернета)  -анализ, сравнение, классификация и обобщение фактов и явлений  -самостоятельный отбор для реше­ния предметных учебных задач необходимой информации по разработке эскизов  -представление информации, в том числе с помощью ИКТ  -использование полученной информации в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта  -работать с учебником, выделять информацию в соответствии с предстоящим действием  -соблюдение последовательности выполнения работы в соответствии с инструкцией и технологической картой  - планировать, контролировать и оценивать учебные  действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации  - определять наиболее эффективные способы достижения  результата | |  | |
| **Раздел 6**  **Технологии творческой и опытнической деятельности** | | | | | | | | |  | |  | |
| **63-64** | **Исследовательская и созидательная деятельность** | | КУ | | -Усвоение основных определений, операций и  понятий по теме  -Выбор темы проектной работы  -Определение цели и задач работы, проблему  -Поиск и сбор информации, составление плана работы, подготовка материалов | | **Знать:**  -этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический)  -цели, задачи проектирования  **Уметь:**  -определять цель и задачи проектной деятельности, этапы | | ***Личностные УУД:***  -проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности  ***Р:***-обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем  -выбирать тему творческой работы с помощью учителя  -планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции  -действовать по плану  -в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки  -давать объективную оценку выполненной работы в целом  -выполнять анализ и оценку выполненной работы поэтапно в соответствии с поставленной целью, задачами и требованиями к работе  ***К:***-выражать свои мысли, формулировать выводы, анализировать и оценивать свои действия и действия своих одноклассников при выполнении творческой работы  -представлять в словесной форме результаты своей деятельности  -формулировать и задавать вопросы, выслушивать и анализировать ответы  ***П:***-проявление умения читательской компетенции (понимать текст, работать с информацией, осуществлять ее выбор, анализ, систематизацию)  -планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей  -преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область  -самостоятельно отбирать для реше­ния предметных учебных задач необходимую информацию по разработке творческого проекта  -представлять информацию в виде пояснительной записки, а также таблиц, схем, в том числе с помощью ИКТ  -использовать полученную информацию в проектной деятельности | |  | |
| **65-68** | **Творческий проект** | | КУ, ПР, УОиС | | -Анализ полученных результатов исследований, формулировка выводов  - Представление и защита творческого проекта | | **Знать:**  -способы оформления проектной документации (пояснительная записка)  **Уметь:**  -выполнять проект в соответствии с тематикой и определенной целью работы  -определять затраты на изготовление проектного изделия  -оформлять пояснительную записку к творческому проекту  -подготавливать электронную презентацию проекта  -составлять доклад для защиты творческого проекта  -защищать творческий проект | |  | |
|  | Итого: 68 часов | |  | |  | |  | |  | |  | |

**Условные обозначения, используемые в таблице:**

**ОУиР-** урок отработки умений и рефлексии,

**УОНЗ**- урок «открытия» новых знаний,

**УУНЗиСД –** урок усвоения новых знаний и способов действий,

**УССД –** урок совершенствования способов действий,

**УОиС –** урок обобщения и систематизации,

**КУ –** комбинированный урок,

**УККЗиСД –** урок контроля и коррекции знаний и способов действий,

**ЗСТ**-здоровьесберегающая технология,

**ПР**- практическая работа,

**ЛР**- лабораторная работа