|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 декоративногооформления 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 wwwобуходе за холодильником-Изучение потребности в бытовыхэлектрических 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 нужнуюинформацию 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 нужнуюинформацию 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 существенныхпризнаков-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 кзавтраку-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 изнаночнойсторон ткани-Изучение свойств тканей из хлопка ильна | **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 экономическогоо 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 швейнойпромышленности-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 встарину-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 wwwоб 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