

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе и в соответствии:

* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;
* ООП ООО;
* Примерной программы основного общего образования по технологии;
* Авторской программы по технологии Сасовой И. А. Метод проектов (Алгоритм успеха). Вентана-Граф. 2015;
* Учебного плана МБОУ Быстрогорской СОШ на текущий учебный год.

На изучение технологии в 5-х классах отводится 68 часов в год (2 раза в неделю).

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса:**

**Предметные результаты** включают:

* освоение умений, специфических для технологического образования;
* видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;
* формирование технологического типа мышления;
* владение научно-технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.

В результате обучения учащиеся ***овладевают:***

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
* умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности;
* навыками использования распространённых ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства;
* культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;
* умениями использовать ИКТ и сеть Интернет для выполнения работ, проектов и их презентации.

В результате изучения технологии обучающийся ***получает возможность:***

***ознакомиться:***

* с основными технологическими понятиями и характеристиками;
* назначением и технологическими свойствами материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

***выполнять*** по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия или выполнения работ;
* выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготовлять изделие;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, машинами и электроприборами;
* проводить разработку творческого проекта, изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
* осуществлять работы с использованием технологических карт и чертежей;

***использовать*** приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
* формирования эстетической среды обитания;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* составления технологических карт, чертежей и эскизов изделий;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* изготовления или ремонта изделий из различных материалов с использованием машин, оборудования;
* пользования ИКТ и сетью Интернет для разработки проектов и их презентаций.

**Учебно-тематический план по технологии 6 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Разделы программы, темы** | | **Количество часов** | |
| **Введение (1 ч.)** | | | |
| Технология в жизни человека и общества | 1 | | |
| **Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (6 ч.)** | | | |
| 1. Основные компоненты проекта 2. Поисковый и конструкторский этапы 3. Способы предоставления результатов проектирования | | 2  2  2 | |
| **Техника безопасности (1 ч.)** | | | |
| * 1. Инструктаж по технике безопасности. | | | 1 |
| **Кулинария** (**16 ч.)** | | | |
| 1. Физиология и гигиена питания 2. Оборудование кухни 3. Технологии обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд 4. Сервировка стола и правила поведения за столом. 5. *Учебный проект «Здоровый ужин для всей семьи».* | | 2  2  8  2  2 | |
| **Технология создания изделий из текстильных материалов (12 ч.)** | | | |
| 1. Свойства текстильных материалов 2. Конструирование и моделирование швейных изделий 3. Технология изготовления швейного изделия 4. Швейная машина | | 2  6  2  2 | |
| **Художественные ремёсла (14ч.)** | | | |
| Художественные ремёсла | | 2 | |
| Технология вышивания | | 12 | |
| **Аппликация (4 ч.)** | | | |
| **Проект «Игрушка на руку для кукольного театра» (6 ч.)** | | | |
| **Технологии домашнего хозяйства (2 ч.)** | | | |
| **Проект «Оформление детской комнаты» (3 ч.)** | | | |
| **Обычаи, традиции, правила поведения (3 ч.)** | | | |
| **ИТОГО:** | | **68** | |

**Содержание программы**

**Введение (1 ч.)**

**Раздел 1. Технологии в жизни человека и общества (1ч.)**

Технология как процесс, направленный на получение качественного конечного результата с наименьшими затратами всех видов ресурсов.

Потребности людей и способы их удовлетворения. Современные информационные устройства. Компьютеры. Интернет.

**Раздел 2. Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность (6ч.)**

***Тема 2.1. Основные компоненты (2ч.)***

Основные компоненты. Формы фиксации хода и результатов работы над проектом. Использование компьютера при выполнении проектов. Моделирование с помощью программ компьютерного проектирования. Выполнение упражнений по моделированию объекта.

***Тема 2.2. Этапы проектной деятельности (2ч.)***

Этапы проектной деятельности: поисковый, конструкторский, технологический, заключительный.

***Тема 2.3. Способы представления результатов выполнения проекта (2ч.)***

Записи в ТТР хода и результатов проектной деятельности. Представление текста набранного на компьютере. Использование компьютера для создания диаграмм и презентации проектов. Представление продуктов проектной деятельности.

Компьютерная презентация проекта.

**Раздел 3. Кулинария (16ч.)**

**Техника безопасности (1 ч.)**

***Инструктаж по технике безопасности (1 ч.)***

***Тема 3.1. Физиология и гигиена питания (2ч.)***

Общие сведения о гигиене питания. Питательные вещества. Полноценное питание.

Санитарно-гигиенические требования при приготовлении пищи. Соблюдение санитарных правил и правил личной гигиены при кулинарной обработке продуктов. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и пищевых отравлениях.

***Тема 3.2. Оборудование кухни (2 ч.)***

***Тема 3.3. Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (8 ч.)***

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Кулинарные блюда из молока и молочных продуктов.

Виды круп и макаронных изделий применяемые в питании человека. Технология приготовления каш. Правила приготовления блюд из макаронных изделий Требования к качеству блюд.

Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Признаки доброкачественности рыбы. Правила безопасной работы при обработке рыбы. Требования к тепловой обработке рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству готовых блюд.

Разработка меню ужина для семьи. Обсуждение возможных рецептов блюд для ужина. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Профессия повар.

***Тема 3.4. Сервировка стола и правила поведения за столом (2ч.)***

Оборудование кухни. Посуда и инвентарь, используемые на кухне. Приготовление ужина для всей семьи. Сервировка стола к ужину. Правила подачи блюд.

Правила хорошего тона.

***Тема 3.5. Проект «Здоровый ужин для всей семьи» (2 ч.)***

**Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов (12 ч.)**

***Тема 4.1.Свойства текстильных материалов (2ч.)***

Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканных материалов из химических волокон. Профессия оператор на производстве химических волокон.

***Тема 4.2. Конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч.)***

Понятие о плечевом швейном изделии. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок для изготовления плечевой одежды. Построение чертежа основы плечевого изделия. Понятие о моделирование швейных изделий. Моделирование плечевой одежды. Приёмы изготовления выкроек. Подготовка ткани к раскрою. Приёмы изготовления выкроек дополнительных деталей изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Разработка проекта и изготовление плечевого швейного изделия.

Профессии художник по костюму, модельер-конструктор, художник-модельер.

***Тема 4.3. Технология изготовления швейного изделия (2 ч.)***

Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек. Выкраивание деталей. Правила безопасной работы с иглами и булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых углов. Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Классификация машинных швов. Подготовка и проведение примерки плечевой одежды. Устранение дефектов после примерки.

Профессия закройщик.

***Тема 4.4. Швейная машина (2 ч.)***

Устройство швейной машинной иглы. Виды машинных игл. Установка машинной иглы. Замена машинной иглы. Неполадки, связанные с неисправным натяжением ниток. Дефекты машинной строчки. Регулятор натяжения верхней нитки. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза. Обметывание петель и пришивание пуговицы с помощью швейной машины. Уход за швейной машиной.

**Раздел *5.*Художественные ремёсла (14ч.)**

***Тема 5.1. Декоративно-прикладное искусство.*** ***Основы композиции и цветовое решение (2ч.)***

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Стилизация реальных форм. Варианты орнаментов. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Создание эскизов, орнаментов, элементов композиции на компьютере с помощью графических редакторов.

Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

***Тема 5.2.Технология вышивания (12ч.)***

Подготовка к вышиванию. Подготовка ткани и ниток. Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании. Санитарно-гигиенические условия вышивания. Правила безопасной работы утюгом. Техника вышивания: приёмы закрепления нитки на ткани, шов «вперёд иголку», шов «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, глади. Вышивка пасмой или шнуром. Вышивка бисером, бусами и стеклярусом. Преимущества использования пялец при вышивании. Проектирование и изготовление плечевого швейного изделия с отделкой вышивкой.

***Тема 5.3. Аппликация (4 ч.)***

***Тема 5.4. Проект «Игрушка на руку для кукольного театра» (6 ч.)***

**Раздел 6. Технологии домашнего хозяйства. (2ч.)**

***Тема 6.1. Технологии ухода за жилыми помещениями. Эстетика и экология жилища (1ч.)***

Первоначальные понятия о ведении домашнего хозяйства. Виды уборки жилых помещений: ежедневная, еженедельная, генеральная (сезонная). Санитарно-гигиенические средства уборки помещения. Правила безопасного пользования чистящими и дезинфицирующими средствами. Экологические аспекты применения современных химических средств в быту. Освещение: общее, местное, подсветка.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

Стилевые и цветовые решения в интерьере. Цветоведение. Расстановка мебели. Интерьер жилого помещения.

Определение потребности в создании предметов для эстетического оформления жилых помещений. Дизайн-анализ изделий. Определение потребностей в необходимых материалах для создания предметов, украшающих интерьер жилых помещений. Анализ полученных знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выработка критериев, которым должно удовлетворять изделие. Разработка различных идей изготовления изделия для убранства жилого помещения. Выбор лучшей идеи и её проработка. Отделка изделия. Планирование последовательности выполнения работ. Самооценка обучающимися и оценка потребителями изделия.

Экология жилища. Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Современные системы фильтрования воды. Современная бытовая техника и правила пользования ею.

***Тема 6.2.* Освещение, элементы электротехники *(1 ч.)***

Ознакомление с устройством электропатрона, электрического выключателя, штепсельной вилки, их основными деталями. Неразборная штепсельная вилка.

Правила безопасной работы при выполнении электромонтажных работ. Ознакомление с возможными электротехническими работами в жилых помещениях, с материалами (проводами, шнурами, изоляционными лентами и др.) и инструментами (кусачками, монтажным ножом, плоскогубцами, отвёртками), используемыми для электротехнических работ в жилых помещениях. Их назначение. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Профессии, связанные с выполнением электромонтажных и наладочных работ.

***Тема 6.4.* Проект «Оформление детской комнаты» (3 ч.)**

**Раздел 7. Обычаи, традиции, правила поведения (3 ч.)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ТЕМА УРОКА** | **Кол-во часов** | **УУД** | | | **Дата проведения** | | |
| **План** | | **Факт** |
| **Введение (1 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Технология в жизни человека и общества | 1 | *Предметные:* Что изучает предмет «Технология»  *Метапредметные:*  **Р**. Формулировать и удерживать учебную задачу.  **П.** Использование общих решений задач.  **К**. Выделять и формулировать учебный материал.  *Личностные:* Мотивация учебной деятельности. | | |  | |  |
| **Основы проектирования. Исследовательская и созидательная деятельность(6 ч.)** | | | | | | | | |
|  | 1. Основные компоненты проекта 2. Этапы проектной деятельности | 1 | *Предметные:* Осуществлять поиск и выделение необходимой информации, сравнивать информацию, полученную из разных источников. Создавать алгоритм действий и выполнять их. Анализировать изделие по заданным критериям.  *Метапредметные:*  **Р.** Развитие речевой деятельности, работа с учебным, художественным и популярным текстом  **К.** Уметь объяснять свой выбор. Осуществлять взаимопомощь и взаимоконтроль , уметь взаимодействовать с учителем и коллективом- слушать собеседника, излагать своё мнение, умение договариваться и работать в коллективе.  *Личностные:* Творческий подход к выполнению изделия. Осознавать пользу труда, бережно относиться к материалам, понимать значимость проектной деятельности, соблюдать этические нормы при изготовлении проекта. | | |  | |  |
|  | 1 |  | |  |
|  | 1. Поисковый и конструкторский этапы 2. Технологический и заключительный этапы | 1 |  | |  |
|  | 1 |  | |  |
|  | Способы представления результатов проектирования | 1 |  | |  |
|  | Способы представления проекта | 1 |  | |  |
| **Техника безопасности (1 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Инструктаж по технике  безопасности. | 1 | | *Предметные:* Научиться использовать правила соблюдения техники безопасности на уроке.  Что изучает предмет «Технология»  *Метапредметные:*  **Р**. Формулировать и удерживать учебную задачу.  **П.** Использование общих решений задач.  **К**. Выделять и формулировать учебный материал.  *Личностные:* Мотивация учебной деятельности. |  | |  | |
| **Кулинария (16ч.)** | | | | | | | | |
| **Физиология питания (2 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Физиология и гигиена питания. Исследование принципов рационального питания.  Питательные вещества и полноценное питание | 1 | *Предметные:* Научиться определять качество пищевых продуктов органолептическим и лабораторным экспресс-методом  *Метапредметные:*  **Р.**Составление плана и последовательности действий.  **П**. Работа со справочной литературой.  **К**.Умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли.  *Личностные:* Самостоятельность и личная ответственность за правильное выполнение задания. | | |  | |  |
|  | 1 |  | |  |
| **Оборудование кухни (2 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Техника безопасности при выполнении кулинарных работ | 1 | *Предметные:*знатьТ.Б. при работе с кухонным оборудованием, уметь применять информационные технологии для подготовки сообщений и презентаций  *Метапредметные:*сопоставление, анализ, ситуации, планирование, прогнозировать.  *Личностные:* формирование самомотивации в изучении темы, развитие коммуникативно - информационных навыков | | |  | |  |
|  | Оборудование кухни | 1 |  | |  |
| **Технология обработки пищевых продуктов. Приготовление блюд (8ч.)** | | | | | | | | |
|  | Молоко и молочные продукты | 1 | *Предметные:* Научиться определять качество молока, Знать условия и сроки хранения свежего молока.  *Метапредметные:*  **Р**.Принимать и сохранять учебную задачу: обнаруживать отклонения и отличия от эталона.  **П.**Практическая работа с соблюдением правил.  **К.** Формирование рабочей группы с учетом общности интересов. Выбор командира группы  *Личностные:* Самоконтроль процесса выполнения задания. | | |  | |  |
|  | Блюда из круп. Каши | 1 | *Предметные:* Научиться соблюдать правила варки рассыпчатых, вязких, жидких каш  *Метапредметные:*  **Р.** Целеполагание, анализ ситуации и моделирование.  **П.**Поиск и выделение необходимой информации, работа с таблицами  **К.** Организация учебного сотрудничества, диалог, монолог.  *Личностные:* Формирование экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | | |  | |  |
|  | Блюда из макаронных изделий Приготовление блюд из кисломолочных продуктов и макаронных изделий. | 1 | *Предметные:* Научиться соблюдать правила варки макаронных изделий, соблюдать требования к качеству готового блюда  *Метапредметные:*  **Р**. Целеполагание, анализ ситуации и моделирование, оценка и самооценка  **П.** Поиск информации .Работа со справочной  литературой. Классификация, построение цепи рассуждений.  **К**. Организация учебного сотрудничества, диалог, монолог.  *Личностные:* Формирование экологического сознания, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | | |  | |  |
|  | Приготовление макарон с сыром. | 1 |  | |  |
|  | Блюда из рыбы и морепродуктов | 1 |  | |  |
|  | Приготовление салата «Мимоза» | 1 | *Предметные:* Научиться определять свежесть рыбы, освоить способы разделки в зависимости от породы рыбы  *Метапредметные:*  **Р.** Формулировать и удерживать учебную задачу.  **П.**Правильное восприятие поставленной задачи.  **К**.Активное участие в обсуждении способов определения свежести и механической обработки рыбы.  *Личностные:* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. | | |  | |  |
|  | Блюда морепродуктов и других ингредиентов. | 1 |  | |  |
|  | Приготовление салата из крабовых палочек | 1 |  | |  |
| **Сервировка стола. Правила поведения за столом (2ч.)** | | | | | | | | |
|  | Сервировка стола к ужину.  Проект «Здоровый ужин для всей семьи» | 1 | *Предметные:*Научиться правильно и красиво сервировать праздничный стол.  *Метапредметные:*  **Р.** Преобразовывать практическую задачу в познавательную**.**  **П.**Выбор способов решения задачи. Поиск информации.  **К.**Диалог, проявление инициативы,, сотрудничество, умение слушать и выступать.  *Личностные:* Формирование нравственно-этической ориентации, овладение установками, нормами и правилами научной организации труда. | | |  | |  |
|  | Правила подачи блюд и пользования столовыми приборами | 1 |  | |  |
| **Проект «Здоровый ужин для всей семьи» (2 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Проект «Здоровый ужин для всей семьи». Меню ужина | 1 | *Предметные:*знатьтехнологию приготовления блюд для праздничного стола,уметь: организовать праздник.  *Метапредметные :*анализ, построения цепи рассуждения, анализ ситуации, оценка, умение слушать, выступать.  *Личностные:*формирование нравственно- этической ориентации, познавательного интереса, овладение нормами и правилами научной организации труда, развитие трудолюбия в социуме | | |  | |  |
|  | Представление проекта. Защита. Оценка. | 1 |  | |  |
| **Технология создания изделий из текстильных материалов (12 ч.)** | | | | | | | | |
| **Свойства текстильных материалов (2 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Свойства текстильных материалов | 1 | *Предметные:* знать классификацию текстильных волокон; знать свойства текстильных волокон.  *Метапредметные:*  **Р.** Принятие учебной цели. Объективное оценивание вклада своей познавательной деятельности в решении  учебной задачи.  **П.** Поиск и выделение необходимой информации;  **К.** Формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов). Постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;  *Личностные:* Формирование желания выполнять учебные действия. Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности | | |  | |  |
|  | Правила техники безопасности в швейной мастерской | 1 |  | |  |
| **Конструирование и моделирование швейных изделий (6 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Конструирование | 1 | *Предметные:*Анализ основных направлений моды. Научиться снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений для плечевых изделий.  *Метапредметные:*  **Р.** Организация рабочего места.  **П.**Умение ориентироваться в мире моды. Практическая работа.  **К.**Управление поведением партнера.  *Личностные:* Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области технологической деятельности. | | |  | |  |
|  | Мерки для построения чертежа основы плечевого изделия | 1 |  | |  |
|  | Мерки для построения чертежа блузы с цельнокроеным рукавом | 1 |  | |  |
|  | Построение чертежа цельнокроеной основы.  Построение сетки чертежа. | 1 | *Предметные:*знать:правила построения чертежей Уметь: строить чертёж.  *Метапредметные:*выполнение учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;  *Личностные:*формирование овладение, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда при построении чертежа | | |  | |  |
|  | Построение горловины.  Построение рукава.  Построение линии бока | 1 |  | |  |
|  | Моделирование | 1 |  | |  |
| **Технология изготовления швейного изделия (2 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Подготовка ткани к раскрою. Расчет ткани на изделие. Раскладка выкройки на ткани. | 1 | *Предметные:* знать способы определения количества ткани для изготовления изделия; порядок раскладывания деталей на ткани; уметь переносить контурные линии.  *Метапредметные:*  **Р.** Соблюдение правил техники безопасности познавательно - трудовой деятельности  **П.** Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели.  **К.** Принятие учебной цели;  выбор способов деятельности  *Личностные:* Проявление познавательных интересов в области предметной технологической деятельности. | | |  | |  |
|  | Раскрой швейного изделия | 1 |  | |  |
| **Швейная машина (2 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Бытовая швейная машина | 1 | *Предметные:*Научиться регулировать длину стежка, ширину зигзага ,высоту подъема прижимной силы лапки.  *Метапредметные:*  **Р.** Организация рабочего места для выполнения машинных работ.  **П**.Практическая работа.  **К.**Учебный диалог; учитель –ученик.  *Личностные:* Овладение  установками и правилами научной организации умственного и физического труда. | | |  | |  |
|  | Машинная игла. Подбор машинных игл и ниток. Установка швейной иглы.  Обработка и соединение деталей кроя плечевого изделия | 1 | *Предметные:*Научиться заменять иглу в швейной машине. Выбирать смазочные материалы.  *Метапредметные:*  **Р.**Самоконтроль правильности выполнения технологических операций.  **П.** Практическая работа.  **К.** Взаимодействие с учителем во время проведения технологической операции.  *Личностные:* Отработка точности движений и координации при выполнении технологической операции. | | |  | |  |
| **Художественные ремёсла (14ч.)** | | | | | | | | |
|  | Художественные ремесла  Основы композиции и цветовое решение.композиция | 1 | *Предметные:*знать виды художественных ремесел, основы создания композиции; уметь подбирать цветовое решение.  *Метапредметные:*  **Р.** Развивать умения организовывать свою деятельность.  **П.** Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;поиск и выделение необходимой информации;выбор наиболее эффективных способов решения задач по теме урока.  **К.** Развивать возможности сотрудничества: умение слышать, слушать и понимать партнера по группе.  *Личностные:* Развитие умения результативно мыслить и работать с информацией. | | |  | |  |
|  | Цветовидение | 1 |  | |  |
| **Технология вышивания (12 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Технологии вышивания | 1 | *Предметные:*знать и уметь выбирать материалы и инструменты для вышивания; уметь составлять и подбирать рисунок для вышивки, знать способы переноса рисунка на ткань; овладеть техниками вышивания: «вперед иголку», «за иголку», стебельчатый шов, тамбурный шов, петельный шов, гладь; знать технику счетных швов и уметь вышивать простым крестом.  *Метапредметные:*  **Р.**Развивать умения организовывать свою деятельность; развивать умения организовывать свою деятельность.  **П.** Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; выбор наиболее эффективных способов решения задач по теме урока; анализ, классификация, подведение под понятие простых ручных швов;  **К.**Коллективное обсуждение, продуктивное взаимодействие и сотрудничество.  *Личностные:* Соотнесение поступков с моральными нормами. | | |  | |  |
|  | Выбор материалов и инструментов для вышивания | 1 |  | |  |
|  | Составление и подбор рисунка для вышивания. Подготовка к вышиванию | 1 |  | |  |
|  | Перевод рисунка на ткань. Правила безопасной работы при вышивании | 1 |  | |  |
|  | Техника вышивания. Приемы закрепления нитки на ткани. | 1 |  | |  |
|  | Шов «вперед иголку» | 1 |  | |  |
|  | Шов «за иголку» | 1 |  | |  |
|  | Стебельчатый шов | 1 |  | |  |
|  | Тамбурный шов | 1 |  | |  |
|  | Петельный шов | 1 |  | |  |
|  | Гладь | 1 |  | |  |
|  | Шов крест простой | 1 |  | |  |
| **Аппликация (4 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Технологическая карта. Последовательность выполнения сложной многоцветной аппликации | 1 | *Предметные:*знать виды художественных ремесел, основы создания композиции; уметь выполнять простую и сложную аппликацию; уметь подбирать цветовое решение.  *Метапредметные:*  **Р.** Развивать умения организовывать свою деятельность.  **П.** Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;поиск и выделение необходимой информации;выбор наиболее эффективных способов решения задач по теме урока.  **К.** Развивать возможности сотрудничества: умение слышать, слушать и понимать партнера по группе.  *Личностные:* Развитие умения результативно мыслить и работать с информацией. | | |  | |  |
|  | Объемная аппликация на трикотаже | 1 |  | |  |
|  | Вышивка пасмой или шнуром | 1 |  | |  |
|  | Вышивка бисером, бусинами и стеклярусом | 1 | *Предметные:*знатьтехнологию вышивки бисером Уметь:оформлять работу; уметь вышивать бисером, стеклярусом, бусами.  *Метапредметные:*сопоставление, анализ, ситуации, планирование, прогнозировать.  *Личностные:* формирование самомотивации в изучении темы, развитие творческого мышления | | |  | |  |
| **Проект «Игрушка на руку для кукольного театра» (6 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Краткая формулировка задачи | 1 | *Предметные:* **з**нать последовательность выполнения проекта; уметь формулировать задачу и составлять план работы.  *Метапредметные:*  **Р.** Развивать умения организовывать свою деятельность.  **П.** самостоятельная организация и выполнение небольших творческих работ;  алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; Самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; выбор наиболее эффективных способов решения задач по теме урока.  **К.** Коллективное обсуждение, продуктивное взаимодействие и сотрудничество  *Личностные:*формирование овладение нормами и правилами научной организации умственного и творческого труда;соотнесение поступков с моральными нормами. | | |  | |  |
|  | Дизайн-анализ кукол на руку | 1 |  | |  |
|  | Критерии которым должна соответствовать кукла | 1 |  | |  |
|  | Проработка лучшей идеи | 1 |  | |  |
|  | Планирование работы и изготовление изделия | 1 |  | |  |
|  | Оценка проекта | 1 |  | |  |
| **Технологии домашнего хозяйства (2 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Эстетика и экология жилища.  Технология ухода за жилыми помещениями | 1 | *Предметные:*характеристики основных функциональных зон в жилых помещениях; средства оформления интерьера; назначение основных видов современной бытовой техники;правила безопасных приемов труда, основные виды бытовых домашних работ; назначение и виды устройств защиты бытовых электроустановок от перегрузки; правила безопасной эксплуатации бытовой техники;  *Метапредметные:*соблюдать правила пользования современной бытовой техникой;объяснять работу простых электрических устройств по их принципиальным или функциональным схемам;  *Личностные:*применения бытовых санитарно-гигиенических средств; применения средств индивидуальной защиты и гигиены; безопасной эксплуатации электротехнических и электробытовых приборов; оценки возможности подключения различных потребителей электрической энергии к квартирной проводке и определения нагрузки сети при их одновременном использовании. | | |  | |  |
|  |
|  | Освещение, элементы электротехники | 1 |  | |  |
| **Проект «Оформление детской комнаты» (3 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Краткая формулировка задачи  Исследование. Первоначальные идеи. | 1 | *Предметные:*этапы реализации проекта; знать, как разрабатываетсяинтерьер своей комнаты.  *Уметь:* определять проблемы и потребности, формулировать цели и задачи проекта; понятие «дизайн-спецификация»; условно-графические символы на чертежах, эскизах  *Метапредметные:*разрабатывать критерии оценки продукта проекта, производить оценку материалов; читать технические карты, схемы, чертежи;  выявлять недостающие знания для выполнения проекта  *Личностные:* проектирования изделия; планирования проектной деятельности | | |  | |  |
|  | Выбор лучшей идеи. Окончательный вариант. | 1 |  | |  |
|  | Защита проекта.  Оценка проекта | 1 |  | |  |
| **Обычаи, традиции, правила поведения (3 ч.)** | | | | | | | | |
|  | Убранство жилых помещений.  Правила приема гостей. Хорошие манеры. | 1 | *Предметные:*знать, как принимать гостей,как себя вести за столом, как себя вести вобщественных местах; осуществлять поиск необходимой информации;  сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.  *Метапредметные:*проявлять познавательную инициативу; способствовать с помощью вопросов добывать недостающую информацию, сравнивать разные  точки мнения, умение аргументировать свои ответы.  *Личностные:*готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. | | |  | |  |
|  | Особенности поведения в общественных местах.  *Застольный этикет донских казаков* | 1 |  | |  |
|  | Итоговый урок. | 1 |  | |  |
| **Итого** | | **68** |  | | | | | |

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Протокол заседания  методического объединения  учителей\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  МБОУ БСОШ  от\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_года №\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  (подпись) ФИО руководителя МО | СОГЛАСОВАНО  Заместитель директора по УВР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Л.Н. Макаренко/  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_года |