

Ростовская область Тацинский район х.Новороссошанский  
МБОУ Новороссошанская ООШ

«Утверждаю»

Директор МБОУ

Новороссошанская ООШ

Приказ от 26.08.16г.№103



*Н.В. Птицына*  
(Подпись руководителя)

Птицына Н.В./

# Рабочая программа

По технологии

Основного общего образования 5 класс

Количество часов: 70 часов

Учитель: Прудникова

Светлана Константиновна

Программа разработана на основе

программы по учебному предмету «Технология»  
для 5-8 (9) классов (универсальная линия) общеобразовательных  
учреждений, авторы составители Н.В.Синица, П.С. Самородский,  
В.Д. Симоненко, О.В. Яковенко и др.,  
издательский центр "Вентана-Граф", 2013;

**2016-2017 учебный год**

№	Тема, тип урока	Количество часов	Цели урока	Формы, методы обучения	Словарная работа	Содержание урока	Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий)		Д/з	Дата	
							предметные-результаты образовательной деятельности (ЗУН, опыт решения проблем, опыт творческой деятельности, освоенные учащимися в рамках учебного предмета)	метапредметные УУД (совокупность действий обучающегося, обеспечивающих его культурную идентичность, социальную компетентность, толерантность, способность к самостоятельному усвоению новых знаний и умений, включая организацию этого процесса)		план	факт
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1	Технология как учебная дисциплина.	1	Раскрыть содержание и задачи курса, ознакомить с правилами внутреннего распорядка, с правилами ОТ, санитарно-гигиеническими требованиями	Беседа, работа с учебником		Содержание и задачи учебного курса 5 кл.; перечень практических работ. Правила ОТ, санитарно-гигиенические требования.			стр.3-4 читать.; стр. 30, 34, 36учить правила.	2.09	
2.	Понятие о творческом проекте.	1								5.09	
3-4	Интерьер кухни,столовой. (комбинированный)	2	Ознакомить учащихся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Научить находить и представлять информацию об устройстве современной кухни,	Рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником, демонстрация изчае-	Интерьер, многофункциональность, зонирование,	Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое	<b>знать:</b> общие сведения об интерьере, требования, предъявляемые к интерьеру кухни,столовой <b>-понимать:</b> различия в оформлении	<b>Личностные:</b> положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображение при выполнении учебных действий. <b>Познавательные:</b> ана-	§3, стр.10-18, записи в тетр. учить. Выполнить практ.	9.09 12.09	

			планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	мых объектов	кухня	решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	помещений квартиры; - <b>уметь:</b> разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер издлиями собственного производства, поддерживать санитарное состояние кухни. - <b>использовать:</b> полученные знания при оформлении интерьера своей квартиры.	лизирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке интерьера; учится выполнять эскиз интерьера с учётом требований; представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта. <b>Регулятивные:</b> принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ); <b>Коммуникативные:</b> задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабо-	работу: разрабатывать интерьер кухни или столовой.		
--	--	--	---	--------------	-------	--	---	--	--	--	--

								чих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого;			
5.	Бытовые электроприборы. (комбинированный)	1	Показать уч-ся необходимость в бытовых электроприборах на кухне. Научить находить и представлять информацию об истории электроприборов. Ознакомить с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.	Рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником, демонстрация изчаемых объектов	Бытовая техника, микроволновая печь, посудомоечная машина	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	-знать: общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне -понимать: принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. -уметь: пользоваться бытовой техникой на кухне.		§4, стр.20-23, записи в тетр.учить. Подготовить сообщение или презентацию о декоративно-прикладных ремё	19.09	
6.	Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	1							С.24, и интернет-ресурсы	23.09	
<b>I</b>	<b>Кулинария</b>										
7-8	Здоровое питание. Санитария и гигиена на кухне.	2	Ознакомить уч-ся с физиологией питания; с основными правилами составления меню; показать	Рассказ-объяснение, беседа, работа с	Витамины, минеральные вещества	Питание как физиологическая потребность. Пищевые вещества. Значение белков,	- <b>знать</b> : общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости	<u>Личностные</u> : оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится	§6 , стр.37-41, записи в тетр.	26.09 27.09	

	(комбинированный)		то, что рациональное питание является источником нормального жизнеобеспечения и здоровья человека	учебником	ли, культура питания, здоровье питания	жиров, углеводов. Режим питания. Санитарно-гигиенические требования. Посуда для приготовления пищи. Уход за посудой, чистотой стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне.	пищи, роли витаминов в обмене веществ. <b>-понимать:</b> для чего нужно питаться человеку, что такое культура питания. <b>-использовать:</b> для правильного питания.	к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся.  <u>Познавательные:</u> осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей.  <u>Регулятивные:</u> учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану.  <u>Коммуникативные:</u> задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обос-	учить. Принести продукты для бутербродов.		
9.	Бутерброды и горячие напитки. (комбинированный)	1	Ознакомить учащихся с питательной ценностью бутербродов и горячих напитков, с технологией их приготовления; научить приготовлению бутербродов; воспитывать эстетический вкус прививать навыки культуры труда.	Рассказ, объяснение, беседа, демонстрация изобразительных объектов, работа с учебником, практическая работа.	Бутерброды, канапе, сэндвич, тостер, горячие напитки, чай, кофе	Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Виды, требования к качеству. Виды горячих напитков. Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых блюд.	<b>-знать:</b> виды бутербродов и горячих напитков их приготовления. <b>-понимать:</b> различия в бутербродах, сортах чая, кофе. <b>-уметь:</b> нарезать правильно хлеб, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки. <b>использовать:</b> согласно технологическим требованиям	из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей.  <u>Регулятивные:</u> учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану.  <u>Коммуникативные:</u> задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обос-	§7-8, стр. 42-51 записи в тетр. учить.	30.09	

10.	Блюда из яиц. (комбинированный)	1	Ознакомить с питательной ценностью блюд из яиц; научить определять их свежесть; готовить блюда из яиц, находить и представлять информацию о способах хранения, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам.	Рассказ, объяснение, беседа, демонстрация изчаемых объектов, работа с учебником	Яйца диетические всмятку вкрутую	Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача готовых блюд.варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача готовых блюд.	<b>знать:</b> способы определения свежести яиц; использование в кулинарии ; <b>-понимать:</b> что использование яиц в питании имеет огромное значение. <b>-уметь:</b> определять доброкачественность яиц, готовить простейшие блюда.	новывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами.	§12, стр.66-70, записи в тетр.учить.	3.10	
11-12	Блюда из овощей и фруктов. (комбинированный)	2	Ознакомить со значением фруктов и овощей в питании человека; с первичной обработкой и формой нарезки ; сформировать знания по хранению фруктов и ягод; научить грамотно готовить блюда из варёных и сырых овощей; воспитывать бережное отношение к продуктам питания.	Рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником,.	Сортировка, мойка, нарезка, варка, жарение, бланширование, припускание, пассерование Крупы, бобовые,	Значение в питании. Этапы первичной обработки. Способы хранения овощей и фруктов.Холодные блюда из овощей. Блюда из варёных овощей. Виды тепловой обработки овощей.	<b>-знать:</b> о роли овощей в питании, способах кулинарного использования. <b>-понимать:</b> что от правил кулинарной обработки зависит сохранность питательных веществ. <b>-уметь:</b> определять качество овощей, проводить первичную и тепловую обработку овощей.		.§10, стр. 58-65 записи в тетр.учить.	7.10 10.10	

					запеканка, консистенция		<b>использовать:</b> для приготовления блюд из сырых и вареных овощей в домашних условиях.			
13-14	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. (комбинированный)	2	Ознакомить учащихся с видами макаронных изделий, круп и бобовых; научить приемам приготовления блюд из них; развивать исполнительские умения и творческие способности	Рассказ, объяснение, работа с учебником, беседа.	Крупы, бобовые, запеканка, консистенция	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш; бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Способы определения готовности. Подача блюд к столу.	<b>знать:</b> виды круп, бобовых и макаронных изделий; правила варки крупяных каш, бобовых и макаронных изделий. <b>-уметь:</b> выполнять т/опродуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов и готовых блюд. <b>-использовать:</b> согласно технологическим требованиям готовить выше названные блюда	§9, стр.51-57, записи в тетр. учить	14.10 17.10	
15-16	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. (комбинированный)	2	Ознакомить учащихся с правилами сервировки стола к завтраку и правилам этикета; прививать навыки культурного поведения	Рассказ, объяснение, беседа, демонстрация, изучение	Меню, калорийность, сервировка, столо-	Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания	<b>-знать:</b> особенности сервировки стола к завтраку; набор столовых приборов и посуды к завтраку;	§13, стр.71-75, записи в тетр. учить.	21.10 24.10	

			ния за столом.	мых объектов	вое бельё, столовые приборы	салфеток. Правила поведения за столом.	- <b>уметь</b> : составить меню, подобрать продукты и приготовить завтрак.				
<b>IV</b>	<b>Художественные ремёсла.</b>	<b>10</b>									
17-18	Декоративно-прикладное искусство. (комбинированный)	2	Ознакомить уч-ся с лучшими работами мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину.	Рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником, демонстрация изчаемых объектов	Узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество.	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.	- <b>знать</b> : сведения из истории возникновения и развития вышивки, правила разметки размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань, технологию выполнения простейших ручных швов, организацию рабочего места и правила т/б  - <b>понимать</b> : что декоративное искусство дает неограниченные возможности реализации творческого начала каждой личности  - <b>уметь</b> : переводить рисунки на ткань, отделять вышив-	<u>Л и ч н о с т н ы е</u> : оценивает ситуацию на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красоты природы и творчества; испытывает желание осваивать новые виды деятельности, участвовать в творческом, созидательном процессе.  <u>П о з н а в а т е л ь н ы е</u> : анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для решения предметных учебных задач необходимую информацию по разработке эскизов	§24, стр.149-156, подготовить сообщение или презентацию. Выполнить практ. работу: уметь или увеличение рисунка.	28.10 <b>2 чет.</b>  7.11	

							кой изделие (по выбору), готовить сувениры к праздникам.	для вышивки; учиться выполнять эскиз вышивки с учётом требований к композиции; с учётом цветового решения представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; создавать композиции на ПК с помощью графического редактора. Знакомится с различными видами техники лоскутного шитья. Учится изготавливать изделия в технике лоскутной пластики. Использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.			
19-20	Основные композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. (комбинированный)	2	Научить зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора.	Рассказ, объяснение, беседа, демонстрация изобразительных объектов, работа в парах.	Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Ахроматические и хроматические цвета..	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Создание композиции на ПК с помощью граф.редактора.	- <b>знать</b> : правила, приёмы и средства композиции, понятие орнамента, цветовые сочетания в орнаменте. - <b>понимать</b> : что качество выполненной работы зависит от соблюдения приёмов и средств композиции, её цветового решения. - <b>уметь</b> : создавать композиции на ПК с помощью графического редактора.	для вышивки; учиться выполнять эскиз вышивки с учётом требований к композиции; с учётом цветового решения представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; создавать композиции на ПК с помощью графического редактора. Знакомится с различными видами техники лоскутного шитья. Учится изготавливать изделия в технике лоскутной пластики. Использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.  <u>Регулятивные</u> : учиться обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходи-	§25, стр.156-168, Выполнить практик. работу:разработать композицию для вышивки.	11.11 14.11	
21-22	Ручные работы (урок-практикум)	2	Ознакомить учащегося с назначением и технологией выполнения ручных стежков строчек.	Рассказ, объяснение, беседа, демонстрация	стежок, строчка, сметочная, замед-	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Виды ручных стежков и	- <b>знать</b> : терминологию ручных работ, классификацию прямых стежков.	помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходи-	§18, стр.112-117, выполнить	18.11 21.11	

23-24	Лоскутное шитьё. (урок-практикум)	4	<p>Ознакомить уч-ся с различными видами техники лоскутного шитья. Научить разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.</p>	<p>изчаемых объектов, работа с учебником, практическая работа.</p>	<p>точная, наметочная, копировальная.</p> <p>Лоскутная пластика, узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба»</p>	<p>строчек. Терминология ручных работ. Правила т/б.</p> <p>Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.</p>	<p><b>-уметь:</b> выполнять строчки с использованием прямых стежков.</p> <p><b>-использовать:</b> при выполнении ручных работ.</p> <p><b>-знать:</b> виды техники лоскутного шитья. Историю создания изделий из лоскута. Правила подготовки материалов к работе, технологию соединения деталей между собой.</p> <p><b>-понимать:</b> что декоративное искусство дает неограниченные возможности реализации творческого начала каждой личности.</p> <p><b>-уметь:</b> изготавливать декоративные изделия в технике лоскутной пластики (при-</p>	<p>мые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.</p> <p><u>Коммуникативные:</u> задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого.</p>	<p>практ. работу. Подготовить презентацию о лоскутном шитье.</p> <p>§29, стр.173 - 177, выполнить пр. работу: изготовить прихватку.</p>	<p>25.11</p> <p>28.11</p>
-------	--------------------------------------	---	--	--	---	---	--	--	---	---------------------------



						льняных тканей, ниток, тесьмы, лент.		ную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ); <u>Коммуникативные:</u> задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого;	учить. Выполнить практ. работу: изготовить образец ткани. Подготовить сообщение об истории шв. машины.		
29-30	<b>Швейная машина.</b> Современная бытовая шв. машина с электроприводом. Подготовка швейной машины к работе. Приёмы работы.	<b>6</b> 2 2	Ознакомить с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Научить подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить	Рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником, демонстрация изчаемых объектов,	универсальная швейная машина, привод, механизм махо-	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку,	<b>-знать:</b> приемы безопасной работы на швейной машине, виды машин, применяемых в швейной промышленности, устройство бытовой универсальной шв. машины, на-	<u>Личностные:</u> оценивает ситуацию на уроке с точки зрения важности образования; положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся. <u>Познавательные:</u> осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация	§19, стр.119-120, записи в тетр. учить. Подготовиться к зачё-	16.12 19.12	

31-32	(комбинированный) Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани. (комбинированный)	2	нижнюю нитку навверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приемами труда.	практическая работа.	вого колеса, основные узлы шв. машины, регулятор длины стежка , регулятор натяжения нити, стачной шов взаимужку, вразутужку, шов вподгибку с открытым и закрытым срезами	заправка верхней и нижней ниток, введение нижней нитки навверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Машинные швы.	значение основных узлов шв. машины, организацию рабочего места, правила подготовки к работе, устройство моталки, классификацию машинных швов. <b>-понимать:</b> значение правильной подготовки машины к работе. <b>-уметь:</b> наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выполнять машинную строчку с различной длиной стежка, выполнять соединительные и краевые машинные швы. <b>- использовать:</b> при самостоятельной работе на шв. машине.	нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нужную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников: знает назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Умеет выполнять соединительные и краевые машинные швы. Учится овладевать безопасными приемами труда. <u>Регулятивные:</u> учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану. <u>Коммуникативные:</u> задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами.	ту.  §20-21, стр.129-134, записи в тетр. учить.	23.12 26.12  <b>3 четв.</b>	
33-34	Машинные швы. (комбинированный)								§22, стр.135-137. записи в тетр. учить. Оформить образцы машинных швов.	13.01 16.01	



39-40	Моделирование фартука. (комбинированный)	2					в натуральную величину, моделировать фартук выбранного фасона, готовить выкройку фартука к раскрою - <b>использовать:</b> при конструировании и моделировании швейных изделий.	самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки. <u>Коммуникативные</u> задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого.	цветную бумагу.	6.02 10.02	Записи в тетр. учить. Принести смоделированную выкройку фартука и ткань.
41-42	<b>Технология изготовления швейных изделий.</b> Раскладка деталей выкройки на ткань. Раскрой фартука.	10 2	Ознакомить со способами подготовки данного вида ткани к раскрою. Научить выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на	Рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником, демонстрация изчаемых объектов	Детали кроя, контрольные линии, накладные карманы, складки,	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного из-	- <b>знать:</b> конструкцию и технологию выполнения машинных швов (стачного, накладного, вподгибку), правила подготовки ткани к раскрою, способы расклад-	<u>Личностные:</u> положительно относится к учению, к познавательной деятельности, желает приобретать новые знания, умения, совершенствовать имеющиеся; использует фантазию, воображение при выполнении учебных действий, испытывает желание осваивать новые		13.02 17.02	§17, стр.107-111. При-

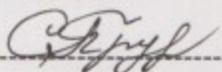


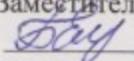
49-50	Обработка пояса и соединение с н. ч. фартука. (комбинированный)	2	плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории одежды; овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной.		живанье, заутюживание,	срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Технология пошива фартука: подготовка деталей к обработке; обработка н. ч. фартука; правила обработки карманов и соединение с н. ч. фартука. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка. Приёмы в/т обработки.	детали кроя, соединять детали кроя стачными и настрочными швами, выполнять отделочные работы, влажно-тепловую обработку, определять качество готового изделия.	стоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительными средствами (справочная литература, средства ИКТ);	§23, стр.137-143.	10.03		
51.	Окончательная обработка фартука. (комбинированный)	1			тесма, аппликация, вышивка, сутаж, кружево		- <b>использовать:</b> при изготовлении швейных изделий.	<b>Коммуникативные:</b> задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно-познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого.	закончить работу. §23, стр.137-143, принести готовое изделие.	13.03	17.03	
VI	<b>Технология творческой и опытнической деятельности.</b>	<b>18</b>										
	<b>Исследовательская и созидательная дея-</b>	18	Ознакомить с примерами творческих проектов пятиклассников. Научить	Рассказ, объяснение, беседа,	Проект, этапы: подгото-	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллек-	<b>-знать:</b> что такое проект, цели, задачи проектирова-	<b>Личностные:</b> оценивает ситуацию на уроке с точки зрения общечеловеческих и российских ценностей, красо-				



66-68	Защита проекта.	3					<p>критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.</p> <p><u>Коммуникативные:</u>          учится подтверждать аргументы фактами, критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого, учится искать свою позицию в многообразии эстетических и культурных предпочтений.          Задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами.</p>	§1-2 повторить, стр.5-8 выполнять творческий проект.	15.05 19.05 22.05	
69-70	<b>Резерв</b>	2							26.05 29.05	

«СОГЛАСОВАНО»  
Протокол № 1 заседания  
методического объединения  
МБОУ Новороссошанской ООШ  
от 26.08.2016г.

  
-----  
(Подпись руководителя МО)  
(Прудникова С.К.)

«СОГЛАСОВАНО»  
Заместитель директора по УВР  
 /Быкадорова Е.П./

26 августа 2016года