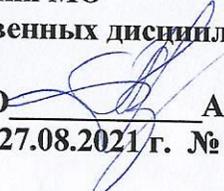


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Тацинская средняя общеобразовательная школа № 1

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания МО
учителей общественных дисциплин и
естествознания

Руководитель МО  А.М. Маратканов
Протокол МО от 27.08.2021 г. № 1

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора
по УВР  Т.Е. Капуза
27.08. 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы  И.Н. Забураева
Приказ от 27.08.2021 г. № 66

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии в 5- А, Б классах

основное общее образование

Количество часов в 5-а-б- 35 часов

Учитель Карпова Наталья Ивановна

Программа разработана на основе Рабочей программы и тематического планирования курса «Технология» под редакцией А.Т.Тищенко, Н.В.Синицина, В.Д.Симоненко.

Ст. Тацинская

2021 – 2022 учебный год

1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Раздел, тема	Личностные	Метапредметные	Предметные
<p>Рукоделие</p> <p>Материаловедение</p> <p>Машиноведение</p> <p>Технология обработки ткани</p> <p>Утилизация отходов швейного производства</p> <p>Уход за одеждой</p> <p>Кулинария</p> <p>Культура дома</p> <p>Гигиена</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности; • Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; • Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; • Самооценка умственных и физических способностей; • Осознание необходимости общественного полезного труда; • Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; • Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. 	<ul style="list-style-type: none"> • Определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; • Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; • Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов; • Соблюдение норм и правил культуры труда; • Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда. 	<p><u>В познавательной сфере:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда; • Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; • Владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; • Применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности. <p><u>В трудовой сфере:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Планирование технологического процесса и процесса труда; • Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; • Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья.

2.Содержание учебного предмета

Введение Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема: Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология»

Основные теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Тема: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

Оформление интерьера. Электротехника. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема: Интерьер кухни, столовой

Основные теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Практические работы. Планировка кухни. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовая). Оборудование кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Тема: Бытовые электроприборы

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

Практические работы. Изучение потребности электрических приборов на кухне.

Тема: Творческий проект «Оформление интерьера»

Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовая). Оборудование кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел: «Кулинария»

Тема: Санитария и гигиена на кухне

Основные теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Тема: Физиология питания

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

Лабораторная работа: определение качества питьевой воды.

Тема: Бутерброды и горячие напитки

Основные теоретические сведения Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

Практические работы. Приготовление бутербродов.

Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

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

Практическая работа. Приготовление блюд из макаронных изделий и круп.

Тема: Приготовление блюд из овощей и фруктов

Основные теоретические сведения пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени. Тре-

бования к качеству и оформлению готовых блюд.

Практические работы Приготовление блюд из овощей и фруктов.

Тема: Блюда из яиц

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

Лабораторная работа Определение свежести яиц.

Практическая работа: Приготовление блюд из яиц.

Тема: «Приготовление завтрака. Сервировка стола»

Тема : Творческий проект; «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Раздел:

«Создание изделий из текстильных материалов»

Тема: Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения

Основные теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Лабораторные работы. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Тема: Текстильные материалы и их свойства

Основные теоретические сведения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

Лабораторная работа. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема Швейные ручные работы

Раздел: «Художественные ремесла» (

Тема: Декоративно-прикладное искусство Ремёсла на Дону.

Основные теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством

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

Практическая работа. Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема: Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства

Основные теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластичная композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Тема: Лоскутное шитье

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

Практическая работа. Разработка узоров для лоскутного изделия.

Тема: Технология изготовления лоскутного изделия

Основные теоретические сведения. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

«Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема: «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

Основные теоретические сведения. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта

Региональный компонент реализуется через уроки декоративно-прикладного творчества: «Лоскутное шитье», «Вышивка» Для повышения образовательного уровня и получения навыков по практическому использованию полученных знаний программой добавлены казачий компонент, религиозный, электронно-образовательные ресурсы. Электронные презентации до 15% от изучаемого материала.

3.Календарно-тематическое планирование 5 класс.

№ урока Дата по плану	Дата По факту	Раздел. Тема урока	Кол час	Планируемые результаты (предметные)	Планируемые результаты (личностные и метапредметные)				Форма урока.	Вид контроля
				Содержание урока (ученик овладеет, познакомится)	Характеристика деятельности					
				Личностные УУД	Познавательные УУД	Коммуникативные УУД	Регулятивные УУД			
1 03.09		Вводное занятие. Техника безопасности 5 «а» 5 «б»	1	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Изучить технику безопасности	- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;	- знакомство с основными правилами техники безопасности с бытовой техникой;	- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;	- умение контролировать свою речь, выражать свою точку зрения по заданной теме	Урок «открытия» нового знания	
2 10.09	1	Творческая проектная деятельность 5 «а» 5 «б»	2	Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников	- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей	- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели	- умение слушать и вступать в диалог		Урок общеметодологической направленности Групповая, индивидуальная,	Текущий опрос.
Оформление интерьера. Электротехника. Технологии творческой и опытнической деятельности (6 часов)										
3-4 17.09	1	Интерьер и планировка кухни-столовой	2	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Технология домашнего хозяйства».	- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;	- применение методов информационного поиска, в том числе с помощью	- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками –	- целеполагание;	Урок «открытия» нового знания .Беседа	Текущий опрос. ПР.Р

				<p>Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу.. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.</p>	<p>фантазии, воображения при выполнении учебных действий; - личностная мотивация учебной деятельности</p>	<p>компьютерных средств; - структурирование знаний</p>	<p>определение цели, функций участников, способов взаимодействия; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка</p>	<p>гнозирование</p>		
5-6 24.09	1	Бытовые электроприборы на кухне	2	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>					<p>Урок «открытия» нового знания Иллюстративный, частично поисковый</p>	<p>Текущий опрос Пр. р.</p>
7-8 01.10 08.10	2	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	2	<p>Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера»</p>					<p>Урок развивающего контроля поисковый индивидуальный, творче-</p>	<p>Проект</p>

									ская проект- ная дея- тель- ность	
Кулинария (20 часов)										
9-10 15.10	1	Санитария и гигиена на кухне	1	Знакомиться с при- мерами творческих проектов пятиклас- сников по разделу «Кулинария». Определять цель и задачи проектной деятельности по раз- делу. Овладевать навыка- ми личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать ра- бочее место.	- готовность к рациональному ведению домаш- него хозяйства; - формирования желания выпол- нять учебные действия; - развитие тру- доловобия и от- ветственности за качество своей деятельности	- поиск и вы- деление необ- ходимой ин- формации; - оценка тех- нологических свойств сы- рья, материа- лов и обла- стей их при- менения; - ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объ- ектов труда	- разрешение конфликтов – выявление, идентифика- ция пробле- мы, поиск и оценка аль- тернативных способов раз- решения кон- фликта, при- нятие реше- ния и его реа- лизация; -, аргументи- ровать; - формирова- ние вербаль- ных способов коммуника- ции (вижу, слышу, слу- шаю, отве- чаю, спраши- ваю);	- дости- жение необхо- димой точно- сти движе- ний при выпол- нении различ- ных техно- логиче- ских опера- ций	Урок «откры- тия» но- вого знания	Теку- щий опрос
22.10	1	Физиология питания	1	Находить и пред- ставлять информа- цию о содержании в пищевых продуктах витаминов, мине- ральных солей и микроэлементов. Осваивать исследо- вательские навыки при проведении ла- бораторных работ по					Урок обще- методо- логи- ческой направ- ленно- сти	Теку- щий опрос

				определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.						
11-12 12.11 19.11	2	Бутерброды и горячие напитки	2	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетанию продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p>					Урок общеметодологической направленности Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	Пр.р.
13-14 26.11 03.12	2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Изучать устройство кастрюли-кашеварки.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную</p>					Урок общеметодологической направленности	Тест»Б утер-броды»

				<p>обработку крупы, бобовых.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p>					Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
15-16 10.12 17.12	2	Блюда из сырых овощей и фруктов	2	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками.</p>					Урок развивающего контроля	Пр р Текущий опрос
19-22 24.12	1	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	<p>Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и</p>					Урок общеметодологической	Текущий опрос

				<p>блюда из вареных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p>					направленности	
23-24 14.01 21.01	2	Блюда из яиц	2	<p>Определять свежесть яиц с помощью ово-скопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>					Урок исследования	Тест. «Тепловая обработка» Пр р
25-26 28.01 04.02	2	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	<p>Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.</p> <p>Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака.</p> <p>Участвовать в роле-</p>					Урок «открытия» нового знания	Текущий опрос Тест «Сервировка стола»

				вой игре «Хозяйка и гости за столом»							
27-28 11.02	1	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1	Выполнять проект по разделу «Кулинария»						Урок развивающего контроля	Проект
Создание изделий из текстильных материалов (24 часов)											
29-30 18.02	1	Производство текстильных материалов	1	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий; - ориентация на моральные нормы и их выполнение; - бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; - проявлять познавательную инициативу в оказании помощи соученикам 	<ul style="list-style-type: none"> - оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; - владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; - знакомство с различными видами тканей, осуществление поиска необ- 	<ul style="list-style-type: none"> - формирование умения работать в парах и малых группах; - формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов); - разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов 	<p>Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;</p> <p>- умение контролировать</p>	Урок «открытия» нового знания	Текущий опрос	
31-32 25.02	1	Свойства текстильных материалов	1	<p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>				<p>Урок с помощью машин и механизмов;</p> <p>- умение контролировать</p>	Урок обобщающего направления	Текущий опрос	

						ходимой информации в области обработки тканей		вать свою речь, выражать свою точку зрения по ходу результатам выполнения задания; - волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотиваци-	нительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
33-34 04.03	1	Тест «Свойства текстильных волокон» Конструирование швейных изделий	1	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.					Урок «открытия» нового знания	Тест «Свойства текстильных волокон» Текущий опрос
									Урок общеметодологической направлен-	Текущий опрос Пр р.

									онного кон- фликта и преодо- лению препят- ствий	ленно- сти	
37-38 11.03 18.03	2	Швейные ручные ра- боты	2	Изготавливать образцы ручных работ: пере- нос линий выкройки на детали кроя с по- мощью резца- колесика, прямыми стежками, с помо- щью булавок; обме- тывание косыми (или петельными) стежками; заметыва- ние (сметывание						Урок- практи- кум.	Теку- щий опрос Пр р
39-40 01.04 08.04		Изготовление иголь- ницы.	2								
49-52 16.03 23.03		Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстиль- ных материалов»	4	Выполнять проект по разделу «Созда- ние изделий из тек- стильных материа- лов»						Урок рефлек- сия	Проект
Художественные ремесла (12 часов)											
53-54 15.04	1	Декоративно- прикладное искусство	4	Изучать лучшие ра- боты мастеров деко- ративно- прикладного иску- ства родного края. Зарисовывать и фо- тографировать наиболее интерес- ные образцы руко- делия. Анализировать осо- бенности декоратив- но-прикладного ис- кусства народов Рос-	- становление самоопределе- ния в выбранной сфере будущей профессиональ- ной деятельно- сти; - проявление техничко- технологическо- го и экономиче- ского мышления при организации своей деятель-	- распознава- ние видов, назначения материалов, инструментов и оборудова- ния, применя- емого в тех- нологических процессах; - применение элементов прикладной экономики	- организо- вать и осуще- ствить со- трудничество и кооперацию с учителем и сверстниками; - адекватно передавать информацию; - публичная презентация и защита проек- та изделия,	- соче- тание образно- го и ло- гическо- го мыш- ления в процес- се про- ектной деятель- ности; - кор- рекция;	Урок «откры- тия» но- вого знания	Теку- щий опрос	

				сии.	ности	при обосновании технологий и проектов	продукта труда или услуги	- оценка		
55-57 22.04. 29.04	2	Лоскутное шитье Выполнение диванной подушечки» Думка»	2	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.					Урок общеметодологической направленности	ПР.Р
57-61 06.05	1.	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» Знакомства с ремёслами Дона, своей местности. Вышивка на Дону.	4	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла»					Беседа Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	Проект
62-64 13.05	1	Оформление творческого проекта Итоговая контрольная работа за 2 полугодие	2	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.					Урок исследования	Текущий опрос
64-66 20.05	2	Защита творческого проекта	2	Защищать творческий проект					Урок зачёт	Зачёт

27.05										

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
ШМО учителей
Искусство и технология
от 28.08.2019 года Пр №1

Бондаренко А.Б

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
методического совета
МБОУ ТСОШ №3
от 29.08.2019года Пр №1
Зам. директора по УВР

Н.Ю.Сизов