Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Верхнегрековская основная общеобразовательная школа

|  |  |
| --- | --- |
|  | «Утверждаю» Директор МБОУ Верхнегрековская ООШ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.И. БычковПриказ № \_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» 2016 г.  |

**Рабочая программа**

по технологии 5 класс

количество часов 70, 2 часа в неделю

учитель: Золотых Любовь Григорьевна

Рабочая программа предназначена для изучения технологии в основной школе (5-8 классы), соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту второго поколения (Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования /Стандарты второго поколения / М.: «Просвещение», 2010). Данная рабочая программа составлена на основе: авторской программы по технологии (обслуживающий труд), (под ред О. А. Кожиной, Е. Н. Кудаковой, С. Э. Маркутской М.: Дрофа,2015.)

Учебник «Технология. Обслуживающий труд» авторы: О. А. Кожина, Е. Н. Кудакова, С. Э. Маркутская Дрофа 2016 г.

2016 – 2017 учебный год

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**5 класс**

Изучение технологии в основной школе по направлению технология дома, реализуемая в учебниках «Технология. Обслуживающий труд», обеспечивает достижение следующих результатов.

**Личностные результаты**

1. Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.

2. Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.

4. Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.

5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.

6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.

7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.

8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.

9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

10. Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные результаты**

1. Планирование процесса познавательной деятельности.

2. Ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.

3. Определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

4. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

5. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства.

6. Виртуальное и натурное моделирование художественных и технологических процессов и объектов.

7. Аргументированная защита в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

8. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную или социальную значимость.

9. Выбор различных источников информации для решения познавательных и коммуникативных задач, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.

10. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.

11. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

12. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.

13. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

14. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.

15. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

16. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметные результаты**

В познавательной сфере:

1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;

3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;

4) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;

5) распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

6) владение методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;

7) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

8) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

 **В трудовой сфере:**

1) планирование технологического процесса и процесса труда;

2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;

4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;

5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

6) планирование последовательности операций и составление технологической карты;

7) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

8) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

9) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, рыбы, мяса, птицы, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;

10) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

11) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;

12) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;

13) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;

14) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

15) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

16) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;

17) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

18) документирование результатов труда и проектной деятельности;

19) расчет себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;

2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;

3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;

4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;

5) осознание ответственности за качество результатов труда;

6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

**В эстетической сфере:**

1) дизайнерское конструирование изделия;

2) применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, аппликация, вязание и др.) в создании изделий материальной культуры;

3) моделирование художественного оформления объекта труда;

4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;

6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

7) создание художественного образа и воплощение его в материале;

8) развитие пространственного художественного воображения;

9) развитие композиционного мышления;

10) развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

11) развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

12) понимание роли света в образовании формы и цвета;

13) решение художественного образа средствами фактуры материалов;

14) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;

15) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

16) применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома, школы, детского сада и др.;

17) применение методов художественного проектирования одежды;

18) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

19) соблюдение правил этикета.

 **В коммуникативной сфере:**

1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

5) способность к коллективному решению творческих задач;

6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

7) способность прийти на помощь товарищу;

8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

 **В физической сфере:**

1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;

4) развитие глазомера;

5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

 В результате обучения по данной программе учащиеся должны овладеть:

• трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;

• умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;

• навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда;

• ответственным отношением к сохранению своего здоровья и ведению здорового образа жизни, основой которого является здоровое питание.

**Содержание учебного курса.**

**5 класс**

 ***Вводный урок***

***Раздел «Технологии домашнего хозяйства»***

**Тема «Интерьер кух­ни, столовой» Тема «Бытовые электроприбо­ры»**

Понятие об интерьере. Требования к ин­терьеру (эргономические, санитарно-гигие­нические, эстетические).

Планировка кухни. Разделение кухни на ра­бочую и обеденную зоны. Цветовое реше­ние кухни. Использование современных ма­териалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформ­лении кухни. Проектирование кухни на ПК

**Тема. Творческий проект**

Начало работы над проектом.

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

***Раздел «Кулинария»***

**Тема «Санитария и гигиена на кухне1**

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. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибо­рами, с горячей посудой и жидкостью, но­жом и кухонными приспособлениями. Пер­вая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком

**Тема «Физиология питания»**

Питание 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. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

**Тема «Бутерброды и горячие закуски»**

Значение хлеба в питании человека. Продук­ты, применяемые для приготовления бутер­бродов. Виды бутербродов. Технология при­готовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приго­товления, подача кофе. Приборы для приго­товления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

**Тема «Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»**

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из мака­ронных изделий. Подача готовых блюд

**Тема «Блюда из овощей и фруктов»**

Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезаморо­женные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доб­рокачественности овощей по внешнему ви­ду. Методы определения количества нитра­тов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домаш­них условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила меха­нической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кули­нарной обработки, обеспечивающие сохра­нение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распростра­нённые формы нарезки овощей. Инструмен­ты и приспособления для нарезки. Исполь­зование салатов в качестве самостоятель­ных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение го­товых блюд продуктами, входящими в со­став салатов, зеленью. 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. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требова­ния к качеству и оформлению готовых блюд

**Тема Блюда из яиц»**

Значение яиц в питании человека. Использо­вание яиц в кулинарии. Меры предосторож­ности при кулинарной обработке яиц. Спосо­бы определения свежести яиц. Способы хра­нения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Спо­собы варки куриных яиц: всмятку, в мешо­чек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омле­та натурального. Подача готовых блюд.

**Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»**

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды хм завтрака. Способы складывания салфе*ток.* Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**Тема.Творческий проект**.

Работа над проектом

***Раздел « Создание изделий из текстильных материалов »***

**Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения»**

Классификация текстильных волокон. Спо­собы получения и свойства натуральных во­локон растительного происхождения. Изго­товление нитей и тканей в условиях совре­менного прядильного, ткацкого и отделоч­ного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сати­новое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстиль­ных материалов: физические, эргономиче­ские, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из воло­кон растительного происхождения: хлопча­тобумажных и льняных тканей, ниток, тесь­мы, лент

***Раздел «Художественные ремесла»***

**Тема «Декоративно-прикладное искусство»**

Понятие декоративно-прикладного искусст­ва. 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 региона, области, села. Приёмы украшения празд­ничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувени­ров к праздникам.

**Тема «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства»**

Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и дина­мичная, ритмическая и пластическая компо­зиции.Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Приме­нение орнамента в народной вышивке. Сти­лизация реальных форм. Приёмы стилиза­ции. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основ­ные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компози­ции. Возможности графических редакто­ров ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различ­ных цветовых сочетаний. Создание компо­зиции на ПК с помощью графического ре­дактора. Профессия художник декоратив­но-прикладного искусства и народных промыслов.

**Рукоделие. Вышивание**

**Ручная вышивка**

Инструктаж по охране труда.

История возникновения вышивки.

Швы на основе перекрещенной строчки и тамбурного шва. Подготовка ткани к работе, перевод рисунка, заправка нитки в иглу и ткани в пяльцы. Закрепление рабочей нитки. Уход за изделиями с вышивкой. Простые виды вышивок и технология их выполнения. «Вышивание салфетки в технике счетных швов, швов крест».

**Тема «Вязание спицами»**

Инструменты и материалы. Техника безопасности. Виды петель и их образование. Набор петель начального ряда. Начало вязания. Виды петель и их образование. Изготовление образцов: вязание однолицевое; вязание резинки; рельефные узоры; плоские узоры. вязание по схемам. Расчет петель. Изготовление шарфа.

**Тема «Вязание крючком»**

Ознакомительная лекция по истории вязания. Инструменты и материалы. Санитарно-гигиенические требования: правила посадки на стуле, осанка. Правила безопасной работы с инструментом. Основные виды петель. Условные обозначения и приемы вязания. Вязание полотна.

Классификация ниток. Сведения о свойствах ниток. Простые приемы работы с пряжей. Сведения о крючке. Вязание цепочки из воздушных петель. Изготовление декоративного панно из вязаных цепочек.

**Тема.Творческий проект.**

Работа над проектом

***Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»***

**Тема «Исследова­тельская и сози­дательная деятельность»**

Понятие о творческой проектной деятель­ности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проект­ной деятельности в 5 классе. Составные час­ти годового творческого проекта пятикласс­ников. Этапы выполнения проекта: поиско­вый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Опреде­ление затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной за­писки и доклада для защиты творческого проекта. Выставка.

**Календарно-тематическое планирование (5 класс 70 ч.).**

| № уро-ка |  Тема урока | Кол-во часов | Формы организации учебных знаний | Дата  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| План. | Факт. |
| **Технология домашнего хозяйства – 4 ч.** |
| 1 | Вводный урок. Вводный инструктаж по охране труда.  | 1 | урок приобретения уч-ся новых знаний  | 03.09 |  |
| 2 |  Технология домашнего хозяйстваИнтерьер кухни, столовой. Бытовые электроприборы | 1 | урок приобретения уч-ся новых знаний  |
| 3 | Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства» | 1 | Урок формирования умений и навыков  | 10.09 |  |
| 4 | Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства» | 1 | Урок применения знаний на практике |
| **Кулинария – 14 ч.** |
| 5 | КулинарияСанитария и гигиена на кухне | 1  | урок приобретения уч-ся новых знаний  | 17.09 |  |
| 6 | Физиология питания | 1  | урок приобретения уч-ся новых знаний  |
| 7 | Бутерброды  | 1 | Урок применения знаний на практике | 24.09 |  |
| 8 | Горячие напитки | 1 | Комбинированный урок |
| 9 | Блюда из круп, бобовыхи макаронных изделий |  1 | Комбинированный урок | 01.10 |  |
| 10 | Блюда из круп, бобовыхи макаронных изделий | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 11 |  Блюда из овощей и фруктов |  1  | Комбинированный урок | 08.10 |  |
| 12 | Блюда из овощей и фруктов | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 13 |  Блюда из яиц |  1  | Комбинированный урок | 15.10 |  |
| 14 | Блюда из яиц | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 15 |  Приготовление завтрака. | 1  | урок приобретения уч-ся новых знаний  | 22.10 |  |
| 16 | Сервировка стола к завтраку | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 17 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 1 | Урок применения знаний на практике | 29.10 |  |
| 18 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 1 | Урок систематизации и обобщения знании на практике |
| **Текстильные материалы – 2 ч.** |
| 19 |  Создание изделий из текстильных материалов | 1 | урок приобретения уч-ся новых знаний  | 12.11 |  |
| 20 | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения  | 1 | урок приобретения уч-ся новых знаний  |
| **Декоративно-прикладное искусство - 4ч.** |
| 21 |  Художественные ремёслаДекоративно-прикладное искусство |  1  | урок приобретения уч-ся новых знаний | 19.11 |  |
| 22 | Декоративно-прикладное искусство | 1 | Комбинированный урок |
| 23 |  Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства |  1  | урок приобретения уч-ся новых знаний  | 26.11 |  |
| 24 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 | Комбинированный урок |
| **Вышивка – 14 ч.** |
| 25 | Ручная вышивка. Инструктаж по ТБ. История вышивки.  | 1 | урок приобретения уч-ся новых знаний  | 03.12 |  |
| 26 | История вышивки. | 1 | Комбинированный урок |
| 27 | Материалы и инструменты для вышивки.  | 1 | Комбинированный урок | 10.12 |  |
| 28 | Увеличение и уменьшение рисунка. | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 29 |  Народная вышивка счетными швами. | 1 | Урок применения знаний на практике | 17.12 |  |
| 30 |  Схемы для вышивки. | 1 | Комбинированный урок |
| 31 | Практическая работа: «Приемы выполнения счетных швов, швов крест». | 1 | Урок применения знаний на практике | 24.12 |  |
| 32 | Практическая работа: «Приемы выполнения счетных швов, швов крест». | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 33 | Практическая работа: «Вышивание салфетки» | 1 | Урок применения знаний на практике | 14.01 |  |
| 34 | Практическая работа: «Вышивание салфетки в технике швов крест». | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 35 | Практическая работа: «Вышивание салфетки в технике - швов крест». | 1 | Урок применения знаний на практике | 21.01 |  |
| 36 | «Вышивание салфетки в технике швов крест». | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 37 | Практическая работа: «Вышивание салфетки в технике швов крест». | 1 | Урок применения знаний на практике | 28.01 |  |
| 38 | «Вышивание салфетки в технике швов крест». | 1 | Урок применения знаний на практике |
| **Вязание спицами – 16 ч.** |
| 39 | Вязание спицамиМатериалы и инструменты для вязания спицами.  | 1 | урок приобретения уч-ся новых знаний  | 04.02 |  |
| 40 | Набор петель. Основные петли. Кромочные петли. | 1 | Комбинированный урок |
| 41 | Практическая работа: «Выполнение упражнений по набору петель, выполнения лицевых и изнаночных петель». | 1 | Урок применения знаний на практике | 11.02 |  |
| 42 | «Выполнение лицевых и изнаночных петель». | 1 | Комбинированный урок |
| 43 | Закрепление петель. Узоры из лицевых и изнаночных петель | 1 | Урок применения знаний на практике | 18.02 |  |
| 44 | Узоры из лицевых и изнаночных петель | 1 | Комбинированный урок |
| 45 | Узоры вязки с накидом. . | 1 | Урок применения знаний на практике | 25.02 |  |
| 46 | Прибавки. Жгуты | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 47 | Практическая работа: «Выполнение образцов узоров». | 1 | Комбинированный урок | 04.03 |  |
| 48 | Практическая работа: «Выполнение образцов узоров». | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 49 | Вязание шарфа. | 1 | Урок применения знаний на практике | 11.03 |  |
| 50 | Вязание шарфа. | 1 |
| 51 | Вязание шарфа | 1 | Комбинированный урок | 18.03 |  |
| 52 | Вязание шарфа. | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 53 | Вязание шарфа | 1 | Комбинированный урок | 25.03 |  |
| 54 | Вязание шарфа. | 1 |
| **Вязание крючком – 10 ч.** |
| 55 | Вязание крючкомТема. Организация рабочего места,  | 1 | урок приобретения уч-ся новых знаний | 08.04 |  |
| 56 | Основные приемы вязания крючком. | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 57 | Практическая работа: «Выполнение упражнений в вязании столбиков и воздушных петель». |  | Урок применения знаний на практике | 15.04 |  |
| 58 | «Выполнение упражнений в вязании столбиков и воздушных петель». |  | Комбинированный урок |
| 59 | Вязание узорного полотна. | 1 | Урок применения знаний на практике | 22.04 |  |
| 60 | Вязание узорного полотна. | 1 | Комбинированный урок |
| 61 | Вязание круга, квадрата. | 1 | Урок применения знаний на практике | 29.04 |  |
| 62 | Вязание пятиугольника. | 1 | Комбинированный урок |
| 63 | Вязание прихватки или игольницы крючком. | 1 | Комбинированный урок | 06.05 |  |
| 64 | Вязание прихватки или игольницы крючком. | 1 | Урок применения знаний на практике |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности – 6 ч.** |
| 65 | Творческий проект по разделу: « Художественные ремесла» Исследовательская и созидательная деятельность | 1 | урок приобретения уч-ся новых знаний  | 13.05 |  |
| 66 | Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи.Этапы выполнения проекта, содержание | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 67 | Создание презентации и комплексного проекта. | 1 | Комбинированный урок | 20.05 |  |
| 68 | Создание презентации и комплексного проекта. | 1 | Урок применения знаний на практике |
| 69-70 | Итоговый урок. Защита комплексного проекта и демонстрация презентации. | 2 | Урок систематизации и обобщения знании на практике | 27.05 |  |