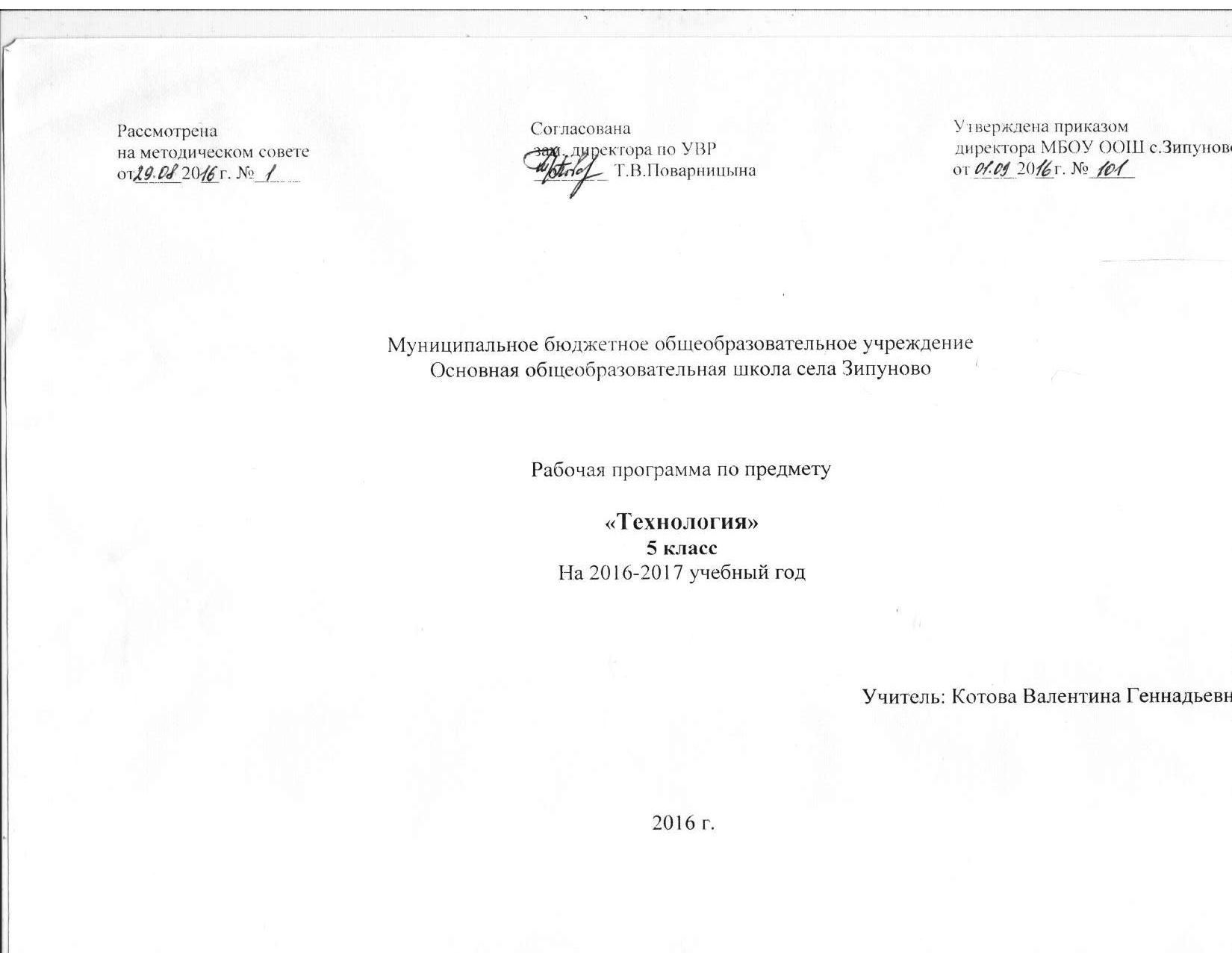
****

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

**учебного курса «Технология. Технологии ведения дома»»**

**класс 5 (ФГОС)**

Программа курса «Технологии ведения дома» 5 класс составлена на основе: федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования; учебного плана МБОУ ООШ села Зипуново, требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте общего образования второго поколения; программы развития и формирования универсальных учебных действий, которые обеспечивают формирование российской гражданской идентичности, овладение ключевыми компетенциями, составляющими основу для саморазвития и непрерывного образования, целостность общекультурного, личностного и познавательного развития учащихся, с учетом СанПиНа №2.4.2.2821-10. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды.

* Количество часов: всего 70 ч, в неделю 2 ч.
* Учебник для учащихся: «Технологии ведения дома» авторы Н.В.Синица, В.Д.Симоненко,2015 г.издания.

Рабочая программа по учебному курсу «Технология» включает разделы:

**Раздел 1 Сельскохозяйственный труд**. Этот раздел будет разделен на две четверти. Первая четверть - сентябрь и четвертая четверть май будут вестись работы на пришкольном участке. В течении лета учащиеся отрабатывают 5 дней на летней практике.

**Раздел 2. Культура питания.** Формирование культуры питания у детей способствует созданию физически здорового поколения.

В связи с неполной укомплектованностью кабинета технологии в нашей школе практические работы раздела «Технология приготовления пищи» вынесены на самостоятельное приготовление в домашних условиях.

**Раздел 3.**.**Электрические приборы.**

**Раздел 4. Создание изделий из текстильных материалов.**

**Раздел 5. Художественные ремёсла.**

**Раздел 6. Создание изделий из поделочных материалов.**

**Раздел 7. Технология ведения домашнего хозяйства.**

Разделы: 3, 4, 5 включают в себя творческую деятельность учащихся.

Технология изучается по трем направлениям:

* Индустриальные технологии,
* Технологии ведения дома,
* Сельскохозяйственные технологии

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* Технологическая культура производства,
* Культура и эстетика труда,
* Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
* Основы черчения, графики, дизайна,
* Знакомство с миром профессий,
* Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
* Творческая и проектная деятельность
* Сельскохозяйственный труд

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

Программа «Технологии ведения дома» полностью соответствует требованиям «Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (ФГОС ООО)**.**

**ЦЕЛИ ОБУЧЕНИЯ**

***Основной (стратегической) целью*** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

***Тактическими задачами*** изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
* Формирование представлений о культуре труда, производства,
* Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,

Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

**Обоснование выбора учебно-методического комплекса для реализации рабочей программы:**

Рабочая программа по технологии в 5 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплекту, подготовленному авторским коллективом (Н.В. Синица, В.Д. Симоненко), (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2012-2013 учебном году).

**Место учебного предмета в учебном плане.**

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 5 классе выделено 2 часа в неделю (70 часов в год).

**ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ.**

**РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА.**

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ**:

Метапредметные результаты курса «Технологии ведения дома» основаны на формировании универсальных учебных действий.

***Личностные УУД:***

* ***самопознание;***
* самооценка;
* личная ответственность;
* адекватное реагирование на трудности

***Регулятивные УУД:***

* принятие учебной цели;
* выбор способов деятельности;
* планирование организации контроля труда;
* организация рабочего места;
* выполнение правил гигиены учебного труда

***Познавательные УУД:***

* сравнение;
* анализ;
* систематизация;
* мыслительный эксперимент;
* практическая работа;
* усвоение информации с помощью компьютера;
* работа со справочной литературой;
* работа с дополнительной литературой

***Коммуникативные УУД:***

* умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.
* умение выделять главное из прочитанного;
* слушать и слышать собеседника, учителя;

задавать вопросы на понимание, обобщение

**ПРЕДМЕТНЫЕ УУД**

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда

- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»

- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

- Оценивание своей способности и готовности к труду

- Осознание ответственности за качество результатов труда

- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ

- Планирование технологического процесса

- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности

- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены

- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов

- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований

- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

- Основы дизайнерского проектирования изделия

- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»

- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта

- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда

- Разработка вариантов рекламных образцов

**СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ УЧЕБНОГО КУРСА**

**«Технологии ведения дома 5 класс»**

**(70 часов)**

1. **Сельскохозяйственный труд – 16 часов**

**Осенний период - сентябрь** 9 часов. Безопасность труда при работе на учебно-опытном участке. Особенности сельскохозяйственного труда. Цель и значение опытнической работы на пришкольном участке. Значение осенней обработки почвы и внесения удобрений. Понятие о почве: лёгкой (песчаной) и тяжёлой (глинистой). Осенняя подготовка почвы: удаление растительных остатков, внесение удобрений и перекопка почвы лопатой.

**Экскурсия** к почвообрабатывающим машинам и орудиям. Ознакомление с общим устройством тракторного плуга, с расположением и назначением рабочих органов.

**Весенний период май** - 8 часов. Правила безопасного труда в животноводстве. Профессии, связанные с животноводством. Выбор оборудования для механизации технологических процессов животноводства на небольших фермах. Уход и особенности кормления различных видов домашних птиц. Научиться работать с таблицами. Условия ,необходимые для жизнедеятельности животных :воздух, вода, питание определенная температура окружающей среды и свет ,подготовка и оборудование помещения, поддержание микроклимата

1. **Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа**

Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.

1. **Оформление интерьера – 4 часа**

**запуск 1-го проекта** «Планирование кухни-столовой»

Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».

1. **Кулинария – 17 часов**

**запуск 2-го проекта** «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Санитария и гигиена. Здоровое питание. *Здоровье – это здорово.* Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. *Режим питания. Энергия пищи.*

Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. *Продукты разные нужны, блюда разные важны.* Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. *Где и как мы едим. Ты – покупатель.* Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. *Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».*

1. **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 13 часа**

**запуск 3-го проекта** возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»

Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. Изготовление выкроек Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы. Бытовая швейная машина.

Основные операции при машинной обработке изделия. Влажно – тепловая обработка ткани.

***Промежуточный мониторинг.*** Машинные швы

1. **Художественные ремёсла – 16 часов**

**запуск 4-го проекта** «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции.

Орнамент. Символика в орнаменте.

Цветовые сочетания в орнаменте. Лоскутное шитье

Раскрой элементов.

Соединение деталей изделия.

Сборка изделия.

Декоративная и окончательная отделки изделий.

*Повторительно-обобщающий урок по теме «****Создание изделий из текстильных и поделочных материалов****»*

1. **Уход за одеждой и обувью – 1 час**
2. **Общая технология и средства производства - 2 час**

**КОМПЛЕКТ УЧЕБНИКОВ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИХ ПОСОБИЙ, ОБЕСПЕЧИВАЮЩИХ ПРОЦЕСС ОБРАЗОВАНИЯ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПО ДАННОЙ ПРОГРАММЕ.**

***Программа***  Хохлова М.В., Симоненко В.Д., Самородский П.С., Синица Н.В. – М.: Вентана-Граф, 2010.

***Учебник*** **Технология. Технология ведения дома:** 5 классУчебник. Авторы: Н.В. Синица, В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2012.

**Поурочное планирование.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов | Характеристика основных видов деятельности ученика на уровне УУД | понятия | наглядность | Домашнее  задание |
| 1 | **Сельскохозяйственный труд.**  **Осень**  **1**. Почва – основное средство сельскохозяйственного производства.  **2.** Почва как особое природное тело.Пр.р.1 Изучение внешних признаков почвы.  **3**. Состав почвы и ее свойства. Пр. р.2 Определение механического состава почвы.  **4**. Необходимое условие для роста и развития культурных растений.  **5**. Обработка почвы. Пр.р. 3. Ознакомление с почвообрабатывающей техникой.  **6**. Удобрение почв. Виды удобрений.Пр.р.4 Определение кислотности почв.  **7**. Севообороты. Пр. р. 5. Составление схем полевого севооборота.  **8**. Мелиорация с/х угодий.  **9**. Обобщение по теме «Почва- основное средство сельскохозяйственного производства. | 16 | -находить и представлять информацию по строению и обработке почвы;  знать основные сведения о растениеводстве как главной отрасли сельскохозяйственного производства, об опытнической работе на пришкольном участке;  -изучать назначение почвы и понятие о почве: лёгкой (песчаной) и тяжёлой (глинистой).  - овладеть навыками обработки почвы;  - представлять назначение осенней обработки почвы; виды удобрений; правила личной гигиены и безопасности труда при работе с удобрениями;  - находить информацию, как вносить минеральные и органические удобрения;  - знать особенности зяблевой вспашки  - овладеть навыками составления севооборотов, виды и назначение севооборотов;  -овладеть знаниями о мелиорации; | Почва, почвоведение, земледелие  Подзолистые, дерновоподзолистые,черноземы.  глина,песок  Обработка почвы, спелость почвы, вспашка, лущение, боронование.  Удобрения, органические, минеральные.  Севообороты, пар.  Мелиорация, осушение, орошение. | почва  набор удобрений | Стр 4 сост вопр.  стр5-6 кроссв.  Стр.7-10  10-11 вопр.  стр.13-22 словограмма  с.24-29  вопр.  с.29 – 34  вопр.  повтр.  с.5-38 |
| 2 | **Творческая проектная деятельность (вводная часть)**  **10.**Что такое творческие  проекты.  **11**. Этапы выполнения проекта. |  | - планировать и выполнять учебные технологические проек­ты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;  - представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации; готовить  пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. Выпускник получит возможность научиться:  - организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;  - осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда. |  |  |  |
| 3 | **Оформление интерьера** | **4** | - находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эс­тетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.  - выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.  - выполнять эскизы элементов декора­тивного оформления столовой  - выполнять эскиз планировки городс­кой квартиры, сельского дома, детской комнаты.  - разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного обо­рудования в жилом доме с учетом при­менения энергосберегающих технологий.  - находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере. |  |  |  |
|  | **12**.Интерьер и планировка кухни-столовой. |  |  |  |  |
|  | **13**.Эскиз кухни-столовой. |  |  |  |  |
|  | **14**. Бытовые электроприборы на кухне |  |  |  |  |
|  | **15**.Творческий проект «Планирование кухни-столовой». |  |  |  |  |
| 4 | **Кулинария** | **17** | Здоровое питание. Здоровье – это здорово. |  |  |  |
|  | **16**.Санитария и гигиена. Т.Б. при работе на кухне.  **17**. Здоровое питание.  Л.р №2 Определение качества воды. |  | - овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.  - организовывать рабочее место, опре­делять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.  - анализировать требования к соблюде­нию технологических процессов приго­товления пищи.  - осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.  - оказывать первую помощь при ожогах и порезах  - изучать основы физиологии питания человека.  - находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах ви­таминов, минеральных солей и микро­элементов.  - составлять меню, отвечающее здоро­вому образу жизни.  - находить рецепты блюл, отвечающие принципам рационального питания.  - осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продук­тов с применением экспресс-лаборато­рии.  - оказывать первую помощь при пищевых отравлениях |  |  | №5 отв на вопр.  № 6 отв.на вопр. |
|  | **18**.Технология приготовления бутербродов,  **19.**  Пр.р. №2 Приготовление бутербродов.  **20**.Технология приготовления горячих напитков.П.р. Приготовление горячих напитков. |  | - выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.  - приготавливать и оформлять бутерб­роды.  - подсушивать хлеб для канапе в жароч-ном шкафу или тостере.  - определять вкусовые сочетания про­дуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».  - проводить сравнительный анализ вку­совых качеств различных видов чая и кофе |  |  | № 7  прин.  продукты  № 8 |
|  | **21**.Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.  **22.**Лаб.р.№3 Прак.р.№ 4  Приготовление блюда из крупы. Манник |  | - читать маркировку и штриховые коды на упаковках.  - анализировать состав пищевых ве­ществ в продуктах.  - выполнять механическую кулинарную обработку крупы.  - определять экспериментально опти­мальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.  - готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши.  - готовить гарнир из макаронных изде­лий.  - готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий.  - определять консистенцию блюда | Крупы, макаронные изделия | крупа манная ,яйцо, сахар,  мука, кефир,сода | № 9 принести продукты |
|  | **23**.Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.  **24**. Прак.р.№5 Приготовление салата из из сырых овощей.  **25.**Тепловая кулинарная обработка овощей.  **26**. Пр.р.№ 6 Приготовление блюда из варен.овощей.  **27**. Технология приготовления блюд из яиц.  **28**.Л.р.№ 5 Определение свежести яйц.  Пр. №7 Приготовление блюда из яиц. |  | - определять доброкачественность ово­щей по внешнему виду и при помощи индикаторов.  - выполнять сортировку, мойку, очист­ку, промывание овощей.  - экономно расходовать продукты.  - выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, коль­цами и др.  - изучать способы определения свежес­ти яиц.  - выполнять художественное оформле­ние яиц к народным праздникам. | механическая обработка овощей, салат  Тепловая обработка  Яйцо в смятку, вкрутую, в мешочек | овощи на салат | № 10 принести продукты  Прин. Овощи на винегрет  № 11 отв на вопр  Принести вареное яйцо  № 12 вопр. |
|  | **29**.Заготовка продуктов.  **30**.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку  **31**.Пр.р № 8 Приготовление завтрака.  **32**. Творческий проект Приготовление завтрака для всей семьи.  **33**.Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария». |  | - выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления сала­тов.  - отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов на­резки.  - читать технологическую документа­цию.  - соблюдать последовательность приго-тоа1ения блюд по инструкционной кар­те.  - готовить салат из сырых овощей.  -осваивать безопасные приемы тепло­вой обработки овощей.  - готовить гарниры и блюда из вареных овощей.  - органолептически оценивать готовые блюда.  - выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.  - рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд.  - овладевать навыками деловых, уважи­тельных, культурных отношений со все­ми членами бригады |  | продукты  блюда и расчет расхода продуктов | №13 вопр.  стр.77-81  повт.№ 5-13  № 5-13 |
| 5 | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **13** | - изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;  - выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.  - выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;  - определять и исправлять дефекты швейных изделий;  - выполнять художественную отделку швейных изделий;  - изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;  - определять основные стили одежды и современные на­правления моды. |  |  |  |
|  | **34**.Производство текстильных материалов.  **35**. Л.р.№ 6-8 Определение направления долевой нити.  **36**. Текстильные материалы и их свойства.Л.р.9 Изучение свойств тканей из хлопка и льна.  **37**.Изготовление выкроек. Пр.р.№ 9 Снятие мерок и изготовление выкроек.  **38**.Швейные ручные работы.  **39**.Пр.р.№ 11 Изготовление образцов ручных работ.  **40.**Швейная машина. Л.р. № 10 Исследование работы швейной машины.  **41**.Основные операции при машинной обработке изделия.  **42**. Пр.р. №12 Изготовление образцов машинных швов.  **43**. Влажно-тепловая обработка ткани.Пр.р.№ 13 Влажно-тепловые работы.  **44**. Машинные швы.  **45, 46.**Технология изготовления швейных изделий.Пр.р. 14 Обработка проектного изделия. |  | Волокна,пряжа,основа, уток,кромка,раппопорт,ткацкий рисунок,переплетение, отбеливание, крашение, печатание.  Чертеж, выкройка, снятие мерок, моделирование  стежок, обметывание,сметывание, заметывание с открытым и закрытым срезом  привод,моталка.шпулька,маховое колесо,идр.  Обметывание,оверлок,стачивание,застрачивание.  пароувлажнитель,проутюжник,приутюживание, разутюживание,заутюживание.  технология пошива салфетки | ткани  Тесьма, ленты  обои, мерная лента  ткань 20Х20  иголка, нитки  швейная машина | № 14 отв.на вопр.  № 15 обои,измерит.лента  № 16вопр.  ткань 20Х20  иголка, нитки  № 18 вопр.  №19 вопр.  ткань, иголка, нитки  № 20 вопр.  № 21 вопр.  №22 вопр.  ткань, иголка ,нитки Мулине  №23 вопр. |
| 6 | **Художественные ремёсла** | **16** | - овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;  - рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной орга­низации труда;  - умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;  - рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;  - участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;  Весенний период работы в растениеводстве. Техника безопасности на уроках технологии.  Повторение изученного  - делать выводы по условиям содержания животных.  -научиться добывать информацию с разных источников.  -рациональный выбор особенностей содержания кроликов и уход за ними.  -уметь определять породы кроликов ,их отличительные особенности.  -находить зависимость продуктивности животных от кормления. Виды кормов . Корма растительного и животного происхождения.  -познакомиться с видами кормов для животных. Уметь работать с таблицами.  -определять основные питательные вещества кормов: белки, жиры, углеводы минеральные вещества ,витамины.  -составление простых рационов подготовка кормов к скармливанию, раздача кормов. |  |  |  |
|  | **47**.Декоративно-прикладное искусств  **48**. Основы композиции. |  | Узорное ткачество, кружевоплетение,ковроткачество  Композиция,симметрия колорит. |  | №24вопр.  № 25 вопр. |
|  | **49**. Орнамент. Символика в орнаменте. |  | орнамент |  | № 26 вопр. |
|  | **50.**Цветовые сочетания в орнаменте.Пр.р.№ 15 Создание композиции. |  | Ахроматические и хроматические цвета |  | № 27 вопр.  ткань 2х цветов  картон. |
|  | **51**.Лоскутное шитье  Раскрой элементов.    **52.** Пр.р.№ 16 Изготовление образцов. |  | узор спираль,изба.апликация. | ткань 2х цветов  картон. | № 28-29 |
|  | **53-54**. Соединение деталей изделия.  Сборка изделия. |  |  |  |  |
| **7.**  **8.** | **55-56** . Декоративная и окончательная отделки изделий.  **57.** Как защитить  творческий проект?  **58**. Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»  **59.Уход за одеждой и обувью.**  **60.Общая технология и средства производства.**  **61**. Технология обработки и соединения из различных конструкционных материалов.  **Сельскохозяйственный труд.**  **Весна**  **62**.Весенняя обработка почвы. Пр.р.6 Подготовка поля к обработке.  **63**. Животноводство и его отрасли.  **64**. Птицеводство.  **65**. Птицы на подворье. Пр.р.7. Кормление цыплят.  **66**. Выращивание утят. Пр.р.8. Изучение условий содержания уток.  **67**. Промышленное птицеводство. Пр.р. 9 Изучение условий содержания кур на птицефабрике.  **68**. Обобщение по теме «Сельскохозяйственный труд».  **69.** Итоговый тест  **70.** Итоговый урок. |  | Скотоводство, свиноводство.  Птицеводство  Продуктивность,  порода.  рацион  птицефабрика |  | Стр169-171  Стр172- 174  с.174- 178  вопр.  Стр 178-179  Стр 179- 181  вопр |