

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КАРАСЁВСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

Тел.: 8(496)617-99-97, 8(496)617-99-98
E-mail: shkolakar@mail.ru

140451, Московская область, Коломенский район,
поселок Лесной, улица Школьная, дом 1.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по технологии**

базовый уровень

5 класс

Составитель: учитель технологии
Целоусова Светлана Борисовна

высшая квалификационная категория

2017/2018 учебный год
Коломенский муниципальный район

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 5 класса разработана на основе следующих **нормативных документов**:

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации» № 273 – ФЗ от 29.12.2012 года, ст.12,13.
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897 (ред. от 31.12.2015 г.) «Об утверждении и введении в действие федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 30.08.2013 г. № 1015 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования».
- Технология: программа: 5-8 классы/А.Т. Тищенко. Н.В. Синеца – М.: Вентана-Граф, 2014.
- Основная образовательная программа основного общего образования МОУ Карасёвской средней общеобразовательной школы на 2014 г. – 2019 г., утвержденная приказом директора школы от 29.08.2014 г. № 230 (изменения и дополнения, утвержденные приказом директора школы от 29.08.2017 г. № 263).
- Учебный план 5,6,7,8 классов МОУ Карасёвской средней общеобразовательной школы на 2016-2017 учебный год, утвержденный приказом директора школы от 29.08.2017 г. № 271.
- Положение о рабочей программе, утвержденное приказом директора школы от 30.08.2016 г. № 275.

Цели изучения учебного предмета «Технология»:

- **Освоение** технологических знаний, технологической культуры на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
- **Овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приёмами труда;
- **Развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **Воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **Получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи:

- формирование представлений о составляющих современного производства и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода, как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у учащихся познавательных интересов технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у учащихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

На изучение курса «Технология» в 5 классе отведено 70 ч из расчёта 2 часа в неделю.

Темы «Обработка накладного кармана» и «Практическая работа № 12 по теме «Обработка накладного кармана» объединены в один урок, так как урок Практическая работа № 12 по теме «Обработка накладного кармана» попадает на праздничный день (23.02.2018 г.).

Темы «Обработка верхнего среза фартука притачным швом. Изготовление пояса» и «Практическая работа № 14 по теме «Обработка верхнего среза фартука притачным швом. Изготовление пояса»» объединены в один урок, так как урок «Практическая работа № 14 по теме «Обработка верхнего среза фартука притачным швом. Изготовление пояса»» попадает на праздничный день (08.03.2018 г.).

Образовательные технологии, методы и формы обучения:

- традиционное обучение;
- развивающее обучение;
- личностно-ориентированное обучение;
- дифференцированное обучение;
- проблемное обучение; - групповая (коллективная) учебно-познавательная деятельность;
- исследовательская деятельность на уроках как способ развития творческого потенциала личности; - дидактические игры;
- ИКТ.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно - практические, практические работы, выполнение проектов.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» обучающиеся учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» обучающиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит обучающихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями обучающиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 5 КЛАССЕ

Личностные результаты

У обучающегося будет сформировано:

- проявление познавательного интереса и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- технико-технологическое и экономическое мышление;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам);
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Обучающийся получит возможность для формирования:

- компетентности в реализации основ гражданской идентичности в поступках и деятельности;
- морального сознания на конвенциональном уровне, способности к решению моральных дилемм на основе учета позиции партнеров в общении, ориентации на их мотивы и чувства, устойчивое следование в поведении моральным нормам и этическим требованиям;
- установки на здоровый образ жизни и реализации в реальном поведении и поступках;
- эмпатии как осознанного понимания чувств других людей и сопереживания им, выражающих в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия.

Метапредметные результаты

Обучающийся научится:

- планированию процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определению адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- ответственное отношение к выбору питания, соответствующего нормам здорового образа жизни;
- выявлению потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую или социальную значимость;
- оценке результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- общеучебным и логическим действиям (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- самостоятельному выполнению различных творческих проектных работ по созданию оригинальных изделий декоративно-прикладного искусства;
- осуществлению поиска информации с использованием ИКТ;
- выбору наиболее эффективных способов решения поставленных задач;
- согласованию и координации совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективной оценке своего вклада в решение общих задач коллектива;
- соблюдению норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- аргументированной защите в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- обоснованию путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- умению работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;
- самоорганизации учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, саморегуляция, рефлексия).

Обучающийся получит возможность научиться:

- адекватно воспринимать предложения учителей, товарищей, родителей и других людей по исправлению допущенных ошибок;
- устанавливать соответствие полученного результата поставленной цели;
- осуществлять поиск и выделение необходимой информации из различных источников в разных формах (текст, рисунок, таблица, диаграмма, схема), сбор информации (извлечение необходимой информации из различных источников; дополнение таблиц новыми данными, обработку информации (определение основной и второстепенной информации);
- слушать собеседника;
- определять общую цель и пути ее достижения;
- осуществлять взаимный контроль,
- адекватно оценивать собственное поведение и поведение окружающих,
- оказывать в сотрудничестве взаимопомощь;
- аргументировать свою позицию и координировать её с позициями партнеров в сотрудничестве при выработке общего решения в совместной деятельности,

Предметные результаты

Обучающийся научится:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках,
- углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина;
- выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;
- соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов;
- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях;
- владеть навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов;
- различать основные стили в одежде и современные направления моды;
- выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий;

- снимать мерки с фигуры человека, строить чертеж простых поясных изделий;
- выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку;
- шить фартук;
- выполнять не менее трех видов рукоделия с текстильными и поделочными материалами;
- составлять памятку, инструкцию, технологическую карту;
- осуществлять сборку моделей с помощью по инструкции;
- осуществлять выбор товара в модельной ситуации;
- осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- различать основные технологические понятия и характеристики.

Обучающийся получит возможность научиться:

- заготавливать на зиму овощи и фрукты;
- владеть трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами;
- составлять жизненные и профессиональные планы;
- планировать бюджет домашнего хозяйства;
- понимать назначение различных швейных изделий.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В 5 КЛАССЕ

ВВЕДЕНИЕ – 1 ч

Цели курса. Что такое предмет «Технология». -1 ч

Инструктаж по технике безопасности в кабинете технологии. Что изучает технология.

ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ - 2 ч

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы

Выполнение эскизов проектов.

Творческий проект № 1 по теме «Кухня моей мечты» - 1 ч.

Защита творческого проекта № 1 по теме «Кухня моей мечты» - 1 ч.

ОФОРМЛЕНИЕ ИНТЕРЬЕРА - 5 ч

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера. Декоративное украшение кухни. Размещение оборудования на кухне. Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы, цель и задачи проекта.

Интерьер кухни. Оборудование кухни. – 1 ч

Практическая работа № 1 по теме «Разработка интерьера кухни». – 1 ч

Бытовые электроприборы на кухне. – 1 ч

КУЛИНАРИЯ - 16 ч

Санитария и гигиена. Общие правила безопасности. - 1 ч

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Физиология питания. Здоровое питание. - 1 ч

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Бутерброды. Виды бутербродов. – 2 ч

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Практическая работа № 2 по теме «Приготовление простых открытых бутербродов».

Традиционные напитки на Руси. Технология приготовления горячих напитков. – 1 ч

Основные теоретические сведения

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. – 2 ч

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Значение овощей в питании человека. Блюда из овощей. – 4 ч

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Значение овощей в питании человека. Блюда из овощей. – 1 ч

Практическая работа № 3 по теме «Приготовление витаминного салата». – 1 ч

Тепловая кулинарная обработка овощей. – 1 ч

Практическая работа № 4 по теме «Приготовление блюд из вареных овощей». – 1 ч

Блюда из яиц. Определение доброкачественности яиц. – 2 ч

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц. Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц.

Практическая работа № 5 по теме «Приготовление омлета».

Сервировка стола к завтраку. Правила этикета. - 3 ч

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Групповой творческий проект № 2 по теме «Воскресный завтрак для всей семьи».

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» - 28 ч

Элементы материаловедения. - 4 ч

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Производство текстильных волокон. Натуральные волокна. – 1 ч

Практическая работа № 6 по теме «Определение лицевой и изнаночной стороны ткани». – 1 ч

Текстильные материалы и их свойства. – 1 ч

Практическая работа № 7 по теме «Изучение свойств нитей основы и утка. Изготовление полотняного переплетения». – 1 ч

Конструирование швейных изделий. - 6 ч

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Понятие о чертеже и выкройке. Мерки. – 1 ч

Практическая работа № 8 по теме «Снятие мерок» - 1 ч

Построение чертежа фартука. – 1 ч

Изготовление выкройки фартука. – 1 ч

Моделирование. Знакомство с профессией модельер. – 1 ч

Практическая работа № 9 по теме «Моделирование фартука». – 1 ч

Швейные ручные работы. - 2 ч

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Терминология ручных работ.

Ручные стежки. – 1 ч

Практическая работа № 10 по теме «Изготовление образцов ручных швов» - 1 ч

Элементы машиноведения. - 5 ч

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Устройство швейной машины. Приводы швейной машины. – 1 ч

Практическая работа № 11 по теме «Намотка нитки на шпульку». – 1 ч

Влажно-тепловая обработка ткани. – 1 ч

Машинные швы. – 1 ч

Последовательность изготовления швейного изделия. – 1 ч

Проект «Фартук для работы на кухне». - 11 ч

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Изготовление выкройки фартука в натуральную величину. – 1 ч

Раскрой швейного изделия. – 1 ч

Обработка накладного кармана. – 1 ч

Практическая работа № 12 по теме «Обработка накладного кармана». – 1 ч

Обработка нижнего и бокового срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом. – 1 ч
Практическая работа № 13 по теме «Обработка нижнего и бокового срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом». – 1 ч
Обработка верхнего среза фартука притачным швом. Изготовление пояса. – 1 ч
Практическая работа № 14 по теме «Обработка верхнего среза фартука притачным швом. Изготовление пояса». – 1 ч
ВТИ фартука. Контроль и оценка качества готового изделия. – 1 ч
Разработка творческого проекта № 3 по теме «Наряд для завтрака». – 1 ч
Защита творческого проекта № 3 по теме «Наряд для завтрака». – 1 ч

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА - 18 ч

Декоративно-прикладное изделие для кухни - 12 ч

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративноприкладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для шитья. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, раскрой по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Защита проекта.

Виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. – 1 ч

Зарисовка традиционных орнаментов, определение материалов для вышивки. – 1 ч

Основы композиции. Орнамент символика в орнаменте. – 1 ч

Цветовые сочетания в орнаменте. – 1 ч

Лоскутное шитье. Техники выполнения. – 1 ч

Технология изготовления лоскутного изделия по шаблонам. - 1 ч

Изготовление образцов лоскутных узоров. – 1 ч

Обработка срезов лоскутного изделия. – 1 ч

Разработка творческого проекта № 4 по теме «Лоскутное изделие для кухни столовой». – 1 ч

Разработка творческого проекта № 4 по теме «Лоскутное изделие для кухни столовой». – 1 ч

Разработка творческого проекта № 4 по теме «Лоскутное изделие для кухни столовой». – 1 ч

Защита творческого проекта № 4 по теме «Лоскутное изделие для кухни столовой». *Итоговое тестирование по теме «Художественные ремесла».* – 1 ч

Творческий проект «Мои достижения в области технологии» - 6 ч

Основные теоретические сведения

Обобщение материала. Выбор темы для изготовления проекта. Выбор материалов и инструментов. Составление документации.

Практические работы

Изготовление проектного изделия. Защита проекта.

Творческий проект № 5 по теме «Мои достижения в области технологии». – 5 ч

Годовая промежуточная аттестация. Обобщение пройденного материала. – 1 ч

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
ТЕХНОЛОГИИ В 5 КЛАССЕ
(70 часов, 2 часа в неделю)**

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Кол-во практических работ	Дата	
				По плану	По факту
Введение – 1 ч.					
1	1 четверть	1		05.09	
	<i>Вводный инструктаж по охране труда на рабочем месте.</i> Что такое предмет «Технология».				
Творческая проектная деятельность – 2 ч					
2	<i>Первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте ИОТ-043-14.</i> Что такое проектная деятельность. Как создать проект.	1		08.09	
3	Этапы выполнения проекта.	1		12.09	
Оформление интерьера - 5 ч					
4	Интерьер кухни, столовой. Оборудование кухни.	1		15.09	
5	Практическая работа № 1 по теме «Разработка интерьера кухни».	1	1	19.09	
6	Бытовые электроприборы на кухне.	1		22.09	
7	Творческий проект № 1 по теме «Кухня моей мечты».	1		26.09	
8	Защита творческого проекта № 1 по теме «Кухня моей мечты».	1		29.09	
Кулинария – 16 ч					
9	Санитария и гигиена. Общие правила безопасности.	1		03.10	
10	Физиология питания. Здоровое питание.	1		06.10	
11	Бутерброды. Виды бутербродов.	1		10.10	
12	Практическая работа № 2 по теме «Приготовление простых открытых бутербродов».	1	1	13.10	
13	Традиционные напитки на Руси. Технология приготовления горячих напитков.	1		17.10	
14	Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.	1		20.10	
15	Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1		24.10	
16	Значение овощей в питании человека. Блюда из овощей.	1		27.10	

17	2 четверть	1	1	10.11	
	Практическая работа № 3 по теме «Приготовление витаминного салата».				
18	Тепловая кулинарная обработка овощей.	1		14.11	
19	Практическая работа № 4 по теме «Приготовление блюд из вареных овощей».	1	1	17.11	
20	Блюда из яиц. Определение доброкачественности яиц.	1		21.11	
21	Практическая работа № 5 по теме «Приготовление омлета».	1	1	24.11	
22	Сервировка стола к завтраку. Правила этикета.	1		28.11	
23	Групповой творческий проект № 2 по теме «Воскресный завтрак для всей семьи».	1		01.12	
24	Групповой творческий проект № 2 по теме «Воскресный завтрак для всей семьи». <i>Итоговое тестирование по теме «Кулинария».</i>	1		05.12	
Создание изделий из текстильных материалов - 28 ч					
<i>Элементы материаловедения – 4 ч</i>					
25	Производство текстильных материалов. Натуральные волокна.	1		08.12	
26	Практическая работа № 6 по теме «Определение лицевой и изнаночной стороны ткани».	1	1	12.12	
27	Текстильные материалы и их свойства.	1		15.12	
28	Практическая работа № 7 по теме «Изучение свойств нитей основы и утка. Изготовление макета полотняного переплетения».	1	1	19.12	
<i>Конструирование швейных изделий – 6 ч</i>					
29	Понятие о чертеже и выкройке. Мерки.	1		22.12	
30	Практическая работа № 8 по теме «Снятие мерок».	1	1	25.12	
31	Построение чертежа фартука.	1		29.12	
32	3 четверть	1		12.01	
	<i>Повторный инструктаж по охране труда на рабочем месте ИОТ-043-14.</i> Изготовление выкройки фартука.				
33	Моделирование. Знакомство с профессией модельер.	1		16.01	

34	Практическая работа № 9 по теме «Моделирование фартука».	1	1	19.01	
<i>Швейные ручные работы – 2 ч</i>					
35	Ручные стежки.	1		23.01	
36	Практическая работа № 10 по теме «Изготовление образцов ручных швов».	1	1	26.01	
<i>Элементы машиноведения - 5 ч</i>					
37	Устройство швейной машины. Приводы швейной машинки.	1		30.01	
38	Практическая работа № 11 по теме «Намотка нитки на шпульку».	1	1	02.02	
39	Влажно тепловая обработка ткани.	1		06.02	
40	Машинные швы.	1		09.02	
41	Последовательность изготовления швейного изделия.	1		13.02	
<i>Проект «Фартук для работы на кухне» - 11 ч</i>					
42	Изготовление выкройки фартука в натуральную величину.	1		16.02	
43	Раскрой швейного изделия.	1		20.02	
44	Обработка накладного кармана.	1		27.02	
45	Практическая работа № 12 по теме «Обработка накладного кармана».	1	1	27.02	
46	Обработка нижнего и бокового срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	1		02.03	
47	Практическая работа № 13 по теме «Обработка нижнего и бокового срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом».	1	1	06.03	
48	Обработка верхнего среза фартука притачным швом. Изготовление пояса.	1		13.03	
49	Практическая работа № 14 по теме «Обработка верхнего среза фартука притачным швом. Изготовление пояса».	1	1	13.03	
50	ВТИ фартука. Контроль и оценка качества готового изделия.	1		16.03	
51	Разработка творческого проекта № 3 по теме «Наряд для завтрака».	1		20.03	
52	Защита творческого проекта № 3 по теме «Наряд для завтрака». <i>Итоговое тестирование по теме «Изготовление изделий из текстильных материалов».</i>	1		23.03	

Художественные ремесла – 18 ч					
<i>Декоративно-прикладное изделие для кухни - 12 ч</i>					
53	4 четверть				
	Декоративно – прикладное изделие для кухни.	1		03.04	
54	Выбор декоративно – прикладного изделия.	1		06.04	
55	Основы композиции. Символика в орнаменте.	1		10.04	
56	Цветовые сочетания в орнаменте.	1		13.04	
57	Лоскутное шитье. Техники выполнения.	1		17.04	
58	Годовая промежуточная аттестация.	1		20.04	
59	Изготовление образцов лоскутных узоров.	1		24.04	
60	Обработка срезов лоскутного изделия.	1		27.04	
61	Творческий проект № 4 по теме «Лоскутное изделие для кухни столовой». Разработка документации.	1		04.05	
62	Творческий проект № 4 по теме «Лоскутное изделие для кухни столовой». Изготовление изделия.	1		04.05	
63	Творческий проект № 4 по теме «Лоскутное изделие для кухни столовой». Стачивание деталей изделия.	1		08.05	
64	Защита проекта № 4 по теме «Лоскутное изделие для кухни столовой».	1		11.05	
<i>Творческий проект «Мои достижения в области технологии» - 6 ч</i>					
65	Творческий проект № 5 по теме «Мои достижения в области технологии».	1		15.05	
66	Творческий проект № 5 по теме «Мои достижения в области технологии».	1		18.05	
67	Творческий проект № 5 по теме «Мои достижения в области технологии».	1		22.05	
68	Творческий проект № 5 по теме «Мои достижения в области технологии».	1		25.05	
69	Творческий проект № 5 по теме «Мои достижения в области технологии».	1		29.05	
70	Защита проектов.	1		29.05	

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Литература для учителя:

- Крупская Юлиана Владимировна, Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методические рекомендации – М.: Вентана-Граф, 2014.
- Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Методическое пособие. ФГОС - М.: Вентана-Граф, 2014.
- Маркуцкая С. Э., Технология. Тесты по технологии. 5-7 классы.

Литература для обучающихся:

Крупская, Ю.В. Технология: учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных школ /Ю.В.Крупская, В.Д.Симоненко; под ред. В.Д.Симоненко – М.: Вентана – Граф, 2014.

Интернет-ресурсы:

<http://www.pechwork.ru/> - Озорные лоскутки
http://www.dublirin.com.ua/work_teh.html - МАСТЕРСКАЯ - Технологии шитья
<http://rusalka-7.ucoz.ru/index/materialovedenie/0-12> - Электронный учебник по технологии
<http://www.pobiv.ru/art/tkani> - Словарь тканей
http://technology-kaa.ucoz.ru/index/defekty_tkanej/0-48 - дефекты тканей
<http://piknad.ru/modvitach.php> - Моделирование, выкройки и пошив одежды
http://www.osinka.ru/Sewing/Modelling/Bodice/01_print.html - Перевод выточек лифа
<http://odensa-sama.ru/> - Оденся сама: кройка и шитье для начинающих
<http://tvoiubki.ru/> - ТВОИ ЮБКИ. Мода в одежде
<http://www.ocostume.ru/> - История мировой моды
<http://jubka.blogspot.com/> - Модные Юбки. Шьем сами
<http://www.flowersweb.info/index.php> - Все о комнатных растениях
<http://dommebel2.ru/planirovka-kuxni-2.html> - планировка кухни
<http://заказ-мебели.com/index.php?page=8101> - Как идеально спланировать пространство кухни
<http://supercook.ru/> - Великолепие Мировой кулинарии и множество полезных сведений
<http://edaplus.info/vitamins.html> - Всё про витамины

мультимедийные пособия:


- Электронные материалы для уроков (презентации и тесты)
- Таблицы по технологии обработки ткани;
- Таблицы по конструированию и моделированию.

РАССМОТРЕНО

Протокол заседания ШМО

творчески-развивающего цикла

№ 1 от «28» августа 2017 года

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора
по учебной работе
МОУ Карачёвской средней
общеобразовательной школы
 /Решетова С.В./
« 28 » августа 2017 года

Лист корректировки рабочей программы

Класс	Название раздела, темы	Дата проведения по плану	Причина корректировки	Корректирующие мероприятия	Дата проведения по факту