|  |
| --- |
| Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение«Средняя общеобразовательная школа №1 п. Смидович» «E:\печати\2.jpg**Рабочая программа**по технологиидля 5 класса(уровень базовый)Учитель: Глухова Наталья АнатольевнаКвалификационная категория: перваяна 2021-2022 учебный год  |

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Нормативные документы

2. Планируемые результаты

3. Содержание учебного предмета

4. Тематическое планирование с учетом рабочей программы воспитания

5. Календарно-тематическое планирование

1. Нормативные документы

Рабочая программа составлена на основе нормативно-правовых документах:

1. Федеральный закон от 29.12.2013 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

2. Приказ от Минпросвещения России от 28.08.2020 № 442 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и средне общего образования».

3. Приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»

4. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

5. Приказ Минпросвещения России от 20.05.2020 № 254 «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».

6. Примерная основная общеобразовательная программа основного общего образования, одобренная решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. №1/15)

7. Авторской программой по предмету Технология: программа:5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. –М.: Вентана- Граф,2012

 8. Учебный план школы на 2021-2022 учебный год.

Соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарт основного общего образования, учебному плану образовательного учреждения на 2021-2022 учебный год, учебному годовому графику на 2021-2022 учебный год.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

**Предметные результаты:**

-осознание технологий для прогрессивного развития общества;

-формирование целостного представления о сущности технологической культуры и культуры труда;

-формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

-планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

-оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности.

**Метапредметные результаты:**

-самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;

-формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);

-организация сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;

-оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;

-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательно го труда;

-практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

-развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации;

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин.

Личностные результаты:

-формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и по знанию;

-самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в раз личных сферах;

-развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

-формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом

общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

-развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Личностные**

  - действие смыслообразования (интерес, мотивация);

  - действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);

- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;

- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);

- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;

- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;

- формирования желания выполнять учебные действия;

- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;

- личностная мотивация учебной деятельности;

- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

**Познавательные**

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;

- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;

- структурирование знаний;

- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;

- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);

- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знако-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;

- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

       **Коммуникативные**

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;

- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);

- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

**Регулятивные**

- целеполагание;

- планирование;

- прогнозирование;

- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;

- коррекция;

- оценка;

- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

3.Содержание учебного предмета

|  |  |
| --- | --- |
| **Основное содержание по темам**  | **Характеристика основных видов деятельности** |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (38 час).****Рукоделие. Художественные ремесла (8 час).** ***Вышивка****Основные теоретические сведения*Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, рап­порт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хромати­ческие и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. *Практические работы*Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. Орга­низация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Вы­полнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и разме­ра узора на изделии.Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Вы­полнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад игол­ку», петельного, «козлик». Способы безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по ри­сованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка. *Варианты объектов труда.*Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.**Узелковый батик***Основные теоретические сведения*Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения. *Практическая работа:*Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик» *Варианты объектов труда.*Салфетки.**Элементы материаловедения (2 час).***Основные теоретические сведения*Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление ни­тей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчато­бумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве. *Практические работы*Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Опре­деление лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.**Элементы машиноведения (6 час).***Основные теоретические сведения*Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *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. *Варианты объектов труда.*Швейная машина. Образцы машинных строчек.**Конструирование и моделирование рабочей одежды (8час).***Основные теоретические сведения*Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертеж­ными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры мате­риала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий. *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. *Варианты объектов труда.*Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.**Технология изготовления рабочей одежды (13 час).***Основные теоретические сведения*Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметоч­ная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соедини­тельных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. *Практические работы*Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполне­ние ручных стежков, строчек и швов.Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карма­нов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. *Варианты объектов труда.*Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.**Технологии ведения дома (4 час).** **Эстетика и экология жилища***Основные теоретические сведения*Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архи­тектуры с природой. 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. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного из­готовления.Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. *Практические работы:*Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др. *Варианты объектов труда.*Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца. | **Рукоделие. Художественные ремесла** **Вышивка**Находить и представлять информацию о традиционных видах рукоделия. Изучить правила и способы организации рабочего места.Составлять правила ТБ при выполнении ручных работ.Находить и представлять информацию о разных видах вышивки и гармонии цветового сочетания. Определять холодные и теплые, хроматические и ахроматические цвета. Выполнять ручные швыНаходить и представлять информацию о композиции, рапорте, орнаменте, симметрии и асимметрии, текстуре, колорите. Находить и делать правильный подбор рисунков для перевода на ткань. Осуществлять разные способы переноса рисунка. Изучить виды росписи на ткани. Находить и представлять информацию о истории возникновения этого ремесла. Определять отличия между ними. Подбирать сочетание цветов при работе и уметь их накладывать на ткань. Находить способы применения изделий в интерьере дома.**Элементы материаловедения**Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.**Элементы машиноведения**Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Изучать правила посадки за машину и соблюдать правила ТБ, шить без ниток по линиям на бумаге.Находить и представлять информацию об истории швейной машины.Подготавливать швейную машину к работе: заправлять верхнюю, выводить нижнюю нитку наверх, упражняться в шитье на ткани и выполнении закрепок.Выполнять прямые машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Овладевать безопасными приёмами труда.Показать знания по разделам «Рукоделие» и «Машиноведение»**Конструирование и моделирование рабочей одежды**Находить и представлять информацию о видах одежды и ее истории возникновения. Определять зрительно проведенные линии на фигуре. Уметь прорисовывать фигуру человека и наносить на ней линии. Уметь определять и прорисовывать линии на фигуре, знать правила снятия мерок и уметь их применять на практике, знать правильное снятия следующих мерок: Сб, Ст, ДИ, Дн и уметь их снимать. Знать сведения о масштабе, уметь их использовать, знать линии и знаки, уметь их применять. Уметь пользоваться линейкой закройщика, конструировать детали фартука, определять основные линии чертежа и выделять их.Находить отличия между моделью, фасоном и эскизом. Вносить изменения в выкройку фартука с помощью фасонных линий. Уметь выполнять чертеж на нелинованной бумаге.**Технология изготовления рабочей одежды (13 час).**Проводить влажно-тепловую обработку ткани.Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.Выполнять ручные работы: перенос основных линий на вторую деталь кроя: с помощью прямых стежков, с помощью булавок; копировального стежка. Уметь обрабатывать боковые и нижний срезы фартука швом в подгибку с закрытым срезом.Научиться обрабатывать накладной карман.Уметь намётывать и настрачивать накладной карман на основную деталь фартука.Усвоение основных операций и понятий по теме. Уметь обрабатывать концы пояса обтачным швом.Соблюдение правил безопасного трудаОсвоить несколько способов соединения деталей фартука. Уметь определять последовательность соединения деталей между собой. Проводить самоконтроль обработанный узлов.Уметь проводить окончательную ВТО изделия, контроль и оценку качества готового изделия**Технологии ведения дома**Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать и создавать эскиз кухню с помощью шаблоновРазбираться в видах ДПТ, уметь выполнять правильный подбор способов украшения кухни, используя правила индивидуального подбором изделий. Находить нужную информацию в различных источниках и создавать эскиз. |
| **Кулинария (16 час).****Санитария и гигиена (2 час).***Основные теоретические сведения*Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при об­работке пищевых продуктов.*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.*Варианты объектов труда.*Рабочее место бригад на кухне.**Физиология питания (2 час).***Основные теоретические сведения*Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Со­держание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах.*Практические работы**Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах.* Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. *Варианты объектов труда.*Таблицы, справочные материалы.**Технология приготовления пищи (8 час).** **Бутерброды, горячие напитки***Основные теоретические сведения*Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. *Практические работы*Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.*Варианты объектов труда.*Бутерброды и горячие напитки к завтраку.**Блюда из яиц***Основные теоретические сведения*Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для при­готовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. *Практические работы*Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполне­ние эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.*Варианты объектов труда.*Омлет, яичница, вареные яйца.**Блюда из овощей***Основные теоретические сведения*Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, ви­ды и технология механической обработки овощей.Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от ус­ловий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.*Практические работы*Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности. *Варианты объектов труда.*Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.**Сервировка стола (2 час).***Основные теоретические сведения*Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.*Практические работы*Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. *Варианты объектов труда.*Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.**Заготовка продуктов (2 час).***Основные теоретические сведения*Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приго­товления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, *лекарственных трав для за­кладки на хранение.* Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.  | **Санитария и гигиена.****Физиология питания.***Основные теоретические*Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды**Бутерброды, горячие напитки**Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь.**Блюда из яиц**Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам**Блюда из овощей**Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей.**Сервировка стола**Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»**Заготовка продуктов**Подбирать способы заготовки продуктов. Выполнять нарезку зелени и трав. Расфасовывать их в тару или выкладывать на сушку. Соблюдать правила ТБ при работе острыми предметами. Хранить заготовленные продукты. Уметь отвечать на вопросы, рассуждать, описывать последовательность работ и действий. |
| **Технологии ведения дома (4 час).** **Эстетика и экология жилища***Основные теоретические сведения*Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архи­тектуры с природой. 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. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного из­готовления.Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека. *Практические работы:*Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др. *Варианты объектов труда.*Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца. | **Технологии ведения дома .** Эстетика и экология жилищаЗнакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать и создавать эскиз кухню с помощью шаблоновРазбираться в видах ДПТ, уметь выполнять правильный подбор способов украшения кухни, используя правила индивидуального подбором изделий. Находить нужную информацию в различных источниках и создавать эскиз. |
| **Творческие, проектные работы (9 час).**  Темы проектов1. Отделка швейного изделия вышивкой.2. Отделка косынки вышивкой.3. Изготовление салфетки.4. Интерьер жилого помещения. | **Творческие, проектные работы**Выбирать тему проекта, исходя из индивидуальных потребностей и умений. Творчески мыслить, вырабатывать индивидуальный вкус при создании эскиза кухни.Научиться выполнять разные виды ручных стежков и уметь их использовать на изделии. Работать над творческим мышлением, индивидуальным вкусом при выполнении вышивки на салфетке.Научиться выполнять разные виды ручных стежков и уметь их использовать на изделии. Работать над творческим мышлением, индивидуальным вкусом при выполнении вышивки на салфетке.Научиться обрабатывать край изделия и выполнять отделочные элементы на нем. Творчески мыслить, вырабатывать индивидуальный вкус при обработке изделия.Научиться оформлять работу в соответствии с требованиями, предъявляемыми к оформлению пояснительной записки. Защищать проект в соответствии с требованиями, предъявляемыми к защите творческих проектов и правилам защиты. |

Тематический план 5 класс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ раздела** | **Название раздела** | **Кол-во часов** | **Примечание**  |
| **норма** | **изменение** |
| 1. | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** | **36** | **44** |  |
| 1.1. | Рукоделия. Художественные ремесла. | 8 | 8 |  |
| 1.2. | Элементы материаловедения. | 2 | 2 |  |
| 1.3. | Элементы машиноведения. | 4 | 6 | 2 часа добавлено из резерва учебного времени |
| 1.4. | *Контрольная работа № 1* по темам «Рукоделие» и «Машиноведение». |  | 2 | 2 часа добавлено из резерва учебного времени |
| 1.5. | Конструирование и моделирование рабочей одежды. | 6 | 8 | 2 часа добавлено из резерва учебного времени |
| 1.6. | Технология изготовления рабочей одежды. | 12 | 13 | 1 часа добавлено из резерва учебного времени |
| 1.7 | *Контрольная работа №2* по теме «Изготовление фартука» |  | 1 | 1 часа добавлено из резерва учебного времени |
| 1.8 | Технология ведения дома. | 4 | 4 |  |
| 2 | **Кулинария** | 16 | 16 |  |
| 2.1 | Санитария и гигиена. | 2 | 2 |  |
| 2.2 | Физиология питания. | 2 | 2 |  |
| 2.3 | Технология приготовления пищи | 8 | 8 |  |
| 2.4 | Сервировка стола | 2 | 2 |  |
| 2.5 | Заготовка продуктов | 2 | 1 |  |
| 3. | **Аттестационная работа** |  | 1 | 1 час добавлен из раздела «Заготовка продуктов» |
| 4. | Творческие проектные работы.ТЕМЫ:1. Отделка швейного изделия вышивкой.2. Отделка косынки вышивкой.3. Изготовление салфетки.4. Интерьер жилого помещения. | 10 | 9 |  |
| 5. | Подведение итогов года. |  | 1 | 1 час добавлен из раздела «Творческие проектные работы» |
|  | **ИТОГО:** | **62** | **70** |  |

4.Тематическое планирование с учётом рабочей программы воспитания

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Тема | Модуль воспитательной программы «Школьный урок» | Количество часов  | Контрольные работы |
| 1 | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.** | День знаний.День «профессии – технолог». | 1 | 1 |
| 2 | **Кулинария** | «Чудеса своими руками» -итоговый урок по разделу | 1 | 1 |
| 3 | Подведение итогов года. | Урок проект:«За страницамиучебников». | 1 | 1 |
| итого |  | 3 | 3 |

5.Календарно-тематический план 5 класс технология

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №занятий | Дата | Тема урока |
| П | Ф |
| 1 |  |  | Традиционные виды рукоделия.*Практическая работа № 1* «Организация рабочего места». |
| 2 |  |  | Традиционные виды рукоделия.*Практическая работа № 1* «Организация рабочего |
| 3 |  |  | Знакомство с видами вышивки. *Практическая работа № 2* « Ручные швы». |
| 4 |  |  | Знакомство с видами вышивки. *Практическая работа № 2* « Ручные швы». |
| 5 |  |  | Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.*Практическая работа № 3* «Перевод рисунков на ткань». |
| 6 |  |  | Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке.*Практическая работа № 3* «Перевод рисунков на ткань». |
| 7 |  |  | Узелковый батик. Виды росписи на ткани.*Практическая работа № 4* «Изготовление салфетки». |
| 8 |  |  | Узелковый батик. Виды росписи на ткани.*Практическая работа № 4* «Изготовление салфетки». |
| 9 |  |  | Классификация текстильных волокон.*Практическая работа № 5*«Свойства нитей основы и утка». |
| 10 |  |  | Классификация текстильных волокон.*Практическая работа № 5*«Свойства нитей основы и утка». |
| 11 |  |  | Виды швейных машин.*Практическая работа № 6* «Подготовка машины к работе».  |
| 12 |  |  | Виды швейных машин.*Практическая работа № 6* «Подготовка машины к работе». |
| 13- |  |  | Виды приводов. Машинная строчка.*Практическая работа № 7* «Заправка верхней нити». |
| 14 |  |  | Виды приводов. Машинная строчка.*Практическая работа № 7* «Заправка верхней нити». |
| 15 |  |  | Устройство шпульного колпачка.*Практическая работа № 8* «Заправка нижней нити». |
| 16 |  |  | Устройство шпульного колпачка.*Практическая работа № 8* «Заправка нижней нити». |
| 17 |  |  | *Контрольная работа № 1* по темам «Рукоделие» и «Машиноведение». |
| 18 |  |  | *Контрольная работа № 1* по темам «Рукоделие» и «Машиноведение». |
| 19 |  |  | Виды рабочей одежды. Линии на фигуре. |
| 20 |  |  | Виды рабочей одежды. Линии на фигуре. |
| 21 |  |  | Фигура человека и ее измерение.*Практическая работа № 9* «Индивидуальное снятие мерок». |
| 22 |  |  | Фигура человека и ее измерение.*Практическая работа № 9* «Индивидуальное снятие мерок |
| 23 |  |  | Понятие о масштабе. Линии и знаки. *Практическая работа № 10* «Построение чертежа фартука в масштабе 1:4». |
| 24 |  |  | Понятие о масштабе. Линии и знаки. *Практическая работа № 10* «Построение чертежа фартука в масштабе 1:4». |
| 25 |  |  | Моделирование фартука.*Практическая работа № 11* «Построение чертежа фартука в масштабе 1:1». |
| 26 |  |  | Моделирование фартука.*Практическая работа № 11* «Построение чертежа фартука в масштабе 1:1». |
| 27 |  |  | Подготовка ткани к раскрою.*Практическая работа № 12* «Раскладка выкроек. Раскрой». |
| 28 |  |  | Подготовка ткани к раскрою.*Практическая работа № 12* «Раскладка выкроек. Раскрой». |
| 29 |  |  | *Практическая работа № 13* «Перенос контурных линий на ткани. Выполнение ручных стежков». |
| 30 |  |  | *Практическая работа № 13* «Перенос контурных линий на ткани. Выполнение ручных стежков». |
| 31 |  |  | *Практическая работа № 14* «Обработка боковых и нижнего срезов фартука».  |
| 32 |  |  | *Практическая работа № 14* «Обработка боковых и нижнего срезов фартука». |
| 33 |  |  | *Практическая работа № 15* «Обработка срезов кармана и присоединение его к фартуку». |
| 34 |  |  | *Практическая работа № 15* «Обработка срезов кармана и присоединение его к фартуку». |
| 35 |  |  | *Практическая работа № 16* «Обработка пояса обтачным швом». |
| 36 |  |  | *Практическая работа № 16* «Обработка пояса обтачным швом». |
| 37- |  |  | *Практическая работа № 17* «Соединение частей фартука». |
| 38 |  |  | *Практическая работа № 17* «Соединение частей фартука». |
| 39 |  |  | Отделка и влажно-тепловая обработка.*Контрольная работа № 2* по теме «Изготовление фартука |
| 40 |  |  | Отделка и влажно-тепловая обработка.*Контрольная работа № 2* по теме «Изготовление фартука». |
| 41 |  |  | Интерьер жилого помещения. *Практическая работа № 25*« Выполнение эскиза кухни». |
| 42 |  |  | Интерьер жилого помещения. *Практическая работа № 25*« Выполнение эскиза кухни». |
| 43 |  |  | Декоративное украшение кухни.*Практическая работа № 26* «Эскизы прихваток». |
| 44 |  |  | Декоративное украшение кухни.*Практическая работа № 26* «Эскизы прихваток». |
| 45 |  |  | Физиология питания. Санитария и гигиена.*Практическая работа № 18* «Техника безопасности при работе с оборудованием». |
| 46 |  |  | Физиология питания. Санитария и гигиена.*Практическая работа № 18* «Техника безопасности при работе с оборудованием». |
| 47 |  |  | Бутерброды, горячие напитки.*Практическая работа № 19* «Приготовление бутербродов и горячих напитков». |
| 48 |  |  | Бутерброды, горячие напитки.*Практическая работа № 19* «Приготовление бутербродов и горячих напитков |
| 49 |  |  | Блюда из яиц.*Практическая работа № 20* «Приготовление смешанного омлета». |
| 50 |  |  | Блюда из яиц.*Практическая работа № 20* «Приготовление смешанного омлета». |
| 51 |  |  | Виды овощей и определение их качества.*Практическая работа № 21* «Приготовление овощного салата». |
| 52 |  |  | Виды овощей и определение их качества.*Практическая работа № 21* «Приготовление овощного салата». |
| 53 |  |  | Тепловая обработка овощей.*Практическая работа № 22* «Приготовление винегрета».  |
| 54 |  |  | *Практическая работа № 22* «Приготовление винегрета». |
| 55 |  |  | Сервировка стола.*Практическая работа № 23* «Складывание салфеток» |
| 56 |  |  | Сервировка стола.*Практическая работа № 23* «Складывание салфеток» |
| 57 |  |  | *Практическая работа №24* «Заготовка продуктов». |
| 58 |  |  | *Практическая работа №24* «Заготовка продуктов». |
| 59 |  |  | Выбор темы проекта.*Практическая работа №27* «Создание эскиза и нанесение рисунка».  |
| 60 |  |  | Выбор темы проекта.*Практическая работа №27* «Создание эскиза и нанесение рисунка». |
| 61 |  |  | *Практическая работа №28* «Салфетка. Выполнение вышивки». |
| 62 |  |  | *Практическая работа №28* «Салфетка. Выполнение вышивки». |
| 63 |  |  | Промежуточная аттестация. Выставка |
| 64 |  |  |  *Практическая работа №29* «Салфетка. Выполнение вышивки». |
| 65 |  |  | *Практическая работа №30* «Салфетка. Отделка изделия». |
| 66 |  |  | *Практическая работа №30* «Салфетка. Отделка изделия». |
| 67 |  |  | *Практическая работа №31* «Оформление пояснительной записки». |
| 68 |  |  | *Практическая работа №31* «Оформление пояснительной записки». |
| 69 |  |  | Защита проектов. Анализ проектной деятельностиПодведение итогов года. |
| 70 |  |  | Защита проектов. Анализ проектной деятельностиПодведение итогов года. |
|  |  |  | ИТОГО: 70 часов. |

**Литература.**

* Голондарева Н.Б. Поурочные планы по учебнику «Технология» В.Д. Симоненко, 5 класс I-II часть
* Попова Г.П. «Технология», поурочные планы по учебнику Симоненко В.Д., Крупской Ю.В., Лебедевой Н.И., Литиковой Л.В., под ред. Симоненко В.Д.

                  Технология (вариант для девочек) Волгоград «Учитель», 2007.

* Маркуцкая С.Э. УМК, Тесты по технологии 5-7 классы, М: «Экзамен» 2006.
* Маркуцкая С.Э. УМК, Технология в схемах, таблицах, рисунках,  5-9  классы, М: «Экзамен» 2008.
* Зименкова Ф.Н. «Технология», справочное пособие для общеобразовательных школ М: Педагогическое общество России,2002.
* Крупская Ю.В. Технология. Методические рекомендации. М.: Вентана-Граф, 2006г
* Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. М: Школьная пресса, 2005.
* Корчагина Г.А., старикова Е.В., дидактический материал. Обработка ткани и кулинарные работы. М:»Просвещение», 1996.
* Карачевцева Л.Д., Власенко О.П., Технология, дополнительные занимательные материалы. Волгоград «Учитель», 2009.
* Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании, Москва, Вентана-Граф,2003
* Сасова И. А. Сборник проектов, Москва, Вентана-Граф,2003
* Чернякова В. Н. Творческий проект, тетрадь, М.: Просвещение,2002
* Чернякова В. Н. Технология обработки ткани, учебник 5 класса, М.: Просвещение,2002