**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Селянская средняя общеобразовательная школа**

**Утверждаю:**

**Директор школы: Быстрова Л.А.**

**Приказ № 123 от 30.08.2019г.**

**Рабочая программа по технологии (девочки)**

**5 класс (68 часов, 2 часа в неделю)**

*Учитель: Суворова Н.И.*

**2019-2020 учебный год**

**Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.**

        При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* 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;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

**Метапредметные результаты** освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

* самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

**в познавательной сфере:**

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

**в трудовой сфере:**

* планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

**в мотивационной сфере:**

* оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

**в эстетической сфере:**

* 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;

**в коммуникативной сфере:**

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

**в физиолого-психологической сфере:**

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Содержание учебного предмета, курса**

**Содержание программы**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

 Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1 . Бытовые электроприборы**

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

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне**

 Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность

мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие

средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным

инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

 Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Тема 2. Физиология питания**

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

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой

пирамиды.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

 Продукты, применяемые для приготовления бутербродов.

Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология

приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача

бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество

напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола

зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления

кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий**

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

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 5. Блюда из овощей и фруктов**

         Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов.

Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного

использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки

листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных

овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей.

Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к

мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, при пускание, бланширование,

жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных

способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из

варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие

сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению

готовых блюд.

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 6. Блюда из яиц**

 Значение яиц в питании человека. Использование яиц в

кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести

яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для

взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных

яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку**

 Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за

столом и пользования столовыми приборами.

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

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

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

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий**

 Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты

и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия.

Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения

выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке,

сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 3. Швейная машина**

 Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.

Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом,

закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки,

связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема 4. Технология изготовления швейных изделий**

 Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с

учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от

ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя.

Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного

изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками,

швейными иглами и ножницами.

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания -

ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение

деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения

ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и

стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку

с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла»**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

 Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой;

изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного

искусства и народных промыслов.

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.

**Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов**

**декоративно-прикладного искусства**

 Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции.

Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на  листе бумаги в клетку.

**Тема 3. Лоскутное шитьё**

 Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

 Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных

и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.

Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта,

обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к

проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего.

Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия,

подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с

соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия.

Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление

воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне»,

«Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и

др.

**Тематическое (или поурочно-тематическое) планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема | Кол-во часов по авторской учебной программе | Кол-во часов по рабочей программе |
| 1 | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»** | 2 | 2 |
| 2 | **Раздел «Электротехника»** | 2 | 2 |
| 3 | Раздел «Кулинария» | 14 | 14 |
| 4 | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»** | 22 | 22 |
| 5 | **Раздел «Художественные ремёсла»** | 8 | 8 |
| 6 | **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»** | 20 | 20 |
|  | **Итого** | **68** | **68** |
|  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Календарно-тематическое планирование**  **по технологии в 5 классе**  **2 часа в неделю,  всего 68 часов** | | | | | | | | |
| № п/п | **Содержание учебного материала** | Кол-во час. | Тип урока | Планируемые результаты обучения | | Варианты и формы   контроля | Дата проведения | |
|  | Освоение предметных знаний | УУД | план | факт |
| **«Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)** | | | | | | | | |
| 1  2 | Интерьер кухни, столовой | 2 | Урок беседа | Знакомиться с эргономическими, санитарно-  гигиеническими, эстетическими требованиями  к интерьеру. Находить и представлять  информацию об устройстве современной  кухни. Планировать кухню с помощью  шаблонов | Л. формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;  М. •самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;  П. формирование целостного представления о  культуры труда; | Опрос | 1  неделя |  |
| 3  4 | Творческий проект  «Кухня моей мечты» | 2 | Практическая работа | Опрос | 2  неделя |  |
| **«Электротехника» (2 ч)** | | | | |  | | |
| 5  6 | Бытовые электроприборы | 2 |  | Знать потребность в бытовых Электроприборах на кухне. Находить и предо-ставлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия  и правила эксплуатации микроволновой печи и  бытового холодильника | Тестирова-ние. | 3 неделя |  |
| **Раздел «Кулинария» (14 ч)** | | | | | |  |  | |
| 7 | Санитария и гигиена на кухне | 1 | Урок беседа | Овладевать навыками личной гигиены при  приготовлении пищи и хранении продуктов. Определять набор моющих и  чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах | Л.         формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;  М. алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;  определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;  П.         практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований; | Опрос | 4 неделя |  |
| 8 | Физиология питания | 1 | Урок беседа | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.   Составлять  индивидуаль-ный режим питания и дневной рацион на основе  пищевой пирамиды | Опрос | 4 неделя |  |
| 9  10 | Бутерброды и  горячие напитки | 2 | Урок комбинированный | Знать: виды домашней и сельскохозяйственной птицы. Способы приготовления птицы.  Уметь: Определять качество птицы. | Опрос | 5 неделя |  |
| 11  12 | Блюда из круп, бобовых  и макаронных изделий | 2 | Урок комбинированный | Читать маркировку и штриховые коды на  упаковках.  Определять оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.  Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. | Опрос | 6  неделя |  |
| 13  14  15  16 | Блюда из овощей и фруктов | 4 | Урок комбинированный | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью  индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов.  Осваивать безопасные приёмы работы ножом и  приспособлениями для нарезки овощей. | Опрос | 7,8  неделя |  |
| 17  18 | Блюда из яиц | 2 | Урок комбинированный | 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. | Опрос | 9 неделя |  |
| 19  20 | Приготовление завтрака.  Сервировка стола  к завтраку | 2 | Урок комбинированный | 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» | Опрос | 10,  неделя |  |
| 21  22  23  24 | Творческий проект  «Воскресный завтрак» | 4 | Практическая работа | Выполнять проект по разделу «Кулинария». |  | Тестирование. | 11  12  неделя |  |
| **«Создание изделий из текстильных материалов»  (22 ч)** | | | | | |  |  | |
| 25  26  27  28 | Свойства текстильных  материалов из волокон  растительного  происхождения | 4 | Урок беседа | Знать: виды волокон, производство и ткани из них,  свойства тканей, их определение.  Уметь: определять вид ткани и их  свойства. | Л. самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;  развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;  М.         комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;  П. развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда; | Опрос | 13  14  неделя |  |
| 29  30  31  32 | Конструирование швейных изделий | 4 | Урок комбинированный | Снимать мерки с фигуры человека и  записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. | Опрос | 15  16  неделя |  |
| 33  34  35  36 | Швейная машина | 4 | Урок комбинированный | Знать: Устройство, профилактику, и уход швейной машины.  Уметь: выполнять простейшие швы | Опрос | 17  18  неделя |  |
| 37  38  39  40  41  42  43  44  45  46 | Технология изготовления  швейных изделий | 10 | Урок комбинированный | Определять способ подго-товки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направле-ния рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали  швейного изделия. Изготовлять образцы ручных и  машинных работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. | Опрос | 19  20  21  21  23  неделя |  |
| 47  48  49  50  51  52  53  54 | Творческий проект  «Швейное изделие» | 8 | Практическая работа. | Выполнять проект по разделу «Создание  изделий из текстильных материалов». | Тестирова-ние. | 24  25  26  27  неделя |  |
| **«Художественные ремёсла»  (8 ч)** | | | | | |  |  | |
| 55  56 | Декоративно-прикладное  искусство | 2 | Урок комбинированный | Зарисовывать природные мотивы с натуры и  осуществлять их стилизацию. Выполнять  эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать  графические композиции на листе бумаги | Л. 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;  М.организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оцени-вание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;  П. овладение алгоритмами и методами решения организацион-ных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответ-ствующими культуре труда и технологической культуре производства; | Опрос | 28  неделя |  |
| 57  58 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного  искусства | 2 | Урок комбинированный | Знать: Материалы и инструменты для вязания.  Уметь: Вязать основные виды петель, вязать полотно. | Опрос | 29  неделя |  |
| 59  60  61  62 | Лоскутное шитьё | 4 | Урок комбинированный | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подби-рать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. | опрос | 30  31  неделя |  |
| 63  64  65  66 | Творческий проект  «Лоскутное изделие» | 4 | Практическая работа | Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».  Составлять доклад для защиты творческого  проекта. Защищать творческий проект |  | Тестирование. | 32  33  неделя |  |
| **«Технологии творческой и опытнической деятельности»** | | | | | | | | |
| 67 | Составление портфолио и разработка электронной презентации. | 1 | Урок комбинированный |  | Овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ; | Оценка проекта | 34 неделя |  |
| 68 | Презентация и защита творческого проекта. | 1 | Урок комбинированный |  |  | Оценка проекта | 34 неделя |  |