

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТАНКОВСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»
БАХЧИСАРАЙСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

СОГЛАСОВАНО на заседании ШМО Руководитель ШМО <u>М</u> М.Э.Билялова Протокол от <u>24 08</u> 2018 № <u>4</u>	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по учебно-воспитательной работе <u>Л.В.Кавранова</u> Л.В.Кавранова <u>27 08</u> 2018	УТВЕРЖДЕНО Директор МБОУ «Танковская ООШ» <u>В.А.Глушко</u> В.А.Глушко Приказ от <u>20 08</u> 2018 № <u>207</u>
---	--	---



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ТЕХНОЛОГИИ
5 КЛАССА
НА 2018/2019 УЧЕБНЫЙ ГОД

УЧЕБНЫЙ ПРЕДМЕТ ТЕХНОЛОГИЯ

КЛАСС 5

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ: в неделю 2 часа ; всего за год 68 часов

УЧИТЕЛЬ САЙФУЛЛАЕВА ИНАРА САФЕТОВНА

КАТЕГОРИЯ ПЕРВАЯ

СОСТАВЛЕНО НА ОСНОВЕ ПРОГРАММЫ

Технология: программа. 5-8 классы /авт. – сост. А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2015. – 144с.

направление «Технология ведения дома. Технический труд.»

ИСПОЛЬЗУЕМЫЙ УЧЕБНИК

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс, под редакцией Кожина О.А.. 5 класс: / О.А. Кожина, Е.Н. Кудачова, С.Э. Маркуцкая. – 3-е изд. – М.: Дрофа, 2014. – 254 с.: ил.
2. Технология. Технический труд. 5 кл.: учебник / под ред. В.М.Казакевича, Г.А.Молевой. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2014. – 192 с.: ил.

Рабочая программа по технологии для обучающихся 5 класса разработана на основе нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012г. №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.03.2004г. №1312 «Федеральный базисный учебный план и примерные учебные планы для образовательных учреждений РФ, реализующих программы общего образования» (в редакции приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.08.2008г. №241, от 30.08.2010г. №889, от 03.06.2011г. №1994);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015г. №1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. №1897);
- Приказ Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым от 07.06.2017г. №1481 «Об утверждении Инструкции по ведению деловой документации и образцов примерных локальных актов, используемых в общеобразовательных организациях Республики Крым»;
- Фундаментальное ядро содержания общего образования;

Примерная программа основного общего образования по технологии 5-8 классы/ А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М.: Вентана-Граф, 2015 г. – 144 с.

Используемый учебник

3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс, под редакцией Кожина О.А.. 5 класс: / О.А. Кожина, Е.Н. Кудаква, С.Э. Маркуцкая. – 3-е изд. – М.: Дрофа, 2014. – 254 с.: ил.
4. Технология. Технический труд.5 кл.: учебник / под ред. В.М.Казакевича, Г.А.Молевой. – 2-е изд., стереотип. – М.: Дрофа, 2014. – 192 с.: ил.

Электронные образовательные ресурсы:

<http://festival.1september.ru/> - Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»;

<http://минобрнауки.рф> - Министерство образования и науки Российской Федерации;

URL: [HTTP://PEDSOVET.ORG/](http://PEDSOVET.ORG/)

<http://www.zavuch.info/>

www.vgf.ru E-mail: metod@vgf.ru

ostahova@vgf.ru

В соответствии с Федеральным базисным учебным планом для образовательных организаций Российской Федерации для изучения технологии в 5 классе отводится 70 часов из расчета 2 часа в неделю, в соответствии с календарным учебным графиком и учебным планом МБОУ «Танковская ООШ» учебный год составляет 34 недели, а соответственно для изучения технологии в 5 классе отводится 68 часов из расчета 2 часа в неделю.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Личностные результатыотражаются в индивидуальных качественных свойствах обучающихся:

- 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 характеризуют уровень сформированности универсальных способностей учащегося проявляющихся в познавательной и практической творческой деятельности:

- 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 характеризуют опыт учащихся в художественно-творческой деятельности, который приобретается и закрепляется в процессе освоения учебного предмета:

- 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;

Содержание учебного предмета «Технология»

Введение. Инструктаж по ТБ (1 час)

Основные теоретические сведения. Первичный инструктаж по технике безопасности и правилам поведения в кабинете.

Варианты объектов труда. Рабочая тетрадь, инструкции по ТБ в кабинете технологии.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 час)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой

Теоретические сведения. 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.

Раздел «Электротехника» (2 часа)

Тема 1. Бытовые электроприборы (2 часа)

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

Лабораторно- практические и практические работы.

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Раздел «Кулинария» (12 часов)

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне (1 ч)

Теоретические сведения. 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 (1 час)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 часа)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов (2 часа)

Теоретические сведения. 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.

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, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Тема 5. Блюда из яиц (2 часа)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц.

Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 часа)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Тема 7. Приготовление воскресного завтрака для всей семьи (2 часа)

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (8 часов)

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины. Древесина как конструкционный материал (2 часа)

Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

Тема 2. Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов (4 часа)

Теоретические сведения. Общие сведения о металлах, сплавах и искусственных материалах. Их получение и применение. Решение проблем утилизации использованных вещей из пластмассы.

Практические и лабораторно-практические работы. «Ознакомление с внешним видом образцов черных и цветных металлов и сплавов. Определение их магнитных свойств.

Тема 3. Графическое изображение изделия (2 часа)

Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие.

Лабораторно-практические и практические работы

Выполнить чертеж простого изделия

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (14 часов)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 часа)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

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 (2 часа)

Теоретические сведения. 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. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек.

Снятие мерок и изготовление выкройки изделия.

Тема 3. Швейная машина (2 часа)

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий(6 часов)

Теоретические сведения. 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 заутюжку) и краевые (шов вподгибку 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных. Проведение влажно-тепловых работ.

Раздел «Художественные ремёсла» (16 часов)

Тема 1. Вышивка как вид ДПИ (2 часа)

Теоретические сведения. Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку», тамбурный, петельный, «козлик». Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.

Лабораторно-практические работы. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства(2 часа)

Теоретические сведения. 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.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

Лабораторно-практические и практические работы.

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Вышивка, как вид декоративно-прикладного искусства (8 часов)

Теоретические сведения. Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства и ее применение в народном и современном костюме. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания простейших вышивальных швов: «вперед иголку», «назад иголку», тамбурный, петельный, «козлик». Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали.

Лабораторно-практические работы. Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

Тема 4. Бисероплетение(4 часа)

Теоретические сведения. Виды бисера. Орнамент и колорит. Сочетание бисера разного цвета. Техника изготовления бисерных украшений. Бисерное ткачество. Создание узоров и бисерных схем.

Лабораторно-практические и практические работы.

Планирование работы по изготовлению изделия.

Изготовление несложного изделия, плетённого из бисера.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 часов)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (12 часов)

Теоретические сведения. 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 «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Итоговое повторение – 2 часа.

Тематическое планирование

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов
1	Введение. Инструктаж по ТБ	1
2	Технологии домашнего хозяйства	1
3	Электротехника	2
4	Кулинария	12
5	Технологии обработки конструкционных материалов	8
6	Создание изделий из текстильных материалов	14
7	Художественные ремёсла	16
8	Технологии творческой и опытнической деятельности	12
9	Итоговое повторение	2
	Всего:	68

**Календарно-тематический план по технологии
5 класса (2 часа в неделю, 68 часов)**

№ п/п	Дата проведения		Темы разделов (количество часов), темы уроков
	план	факт	
1.		04.09	Введение. Инструктаж по ТБ
			Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 час)
2.		04.09	Интерьер кухни – столовой. Оборудование кухни.
			Раздел «Электротехника» (2 часа)
3.		11.09	Бытовые электроприборы. Безопасное использование электроприборов.
4.		11.09	Практическая работа «Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами»
			Раздел «Кулинария» (12 часов)
5.		18.09	Санитария и гигиена на кухне. Инструктаж по ТБ
6.		18.09	Физиология питания. Режим питания.
7.		25.09	Бутерброды. Горячие напитки
8.		25.09	Бутерброды. Горячие напитки
9.		02.10	Блюда из овощей и фруктов
10.		02.10	Блюда из овощей и фруктов
11.		09.10	Блюда из яиц. Определение качества яиц.
12.		09.10	Блюда из яиц. Приготовление варенных яиц, омлета.
13.		16.10	Сервировка стола к завтраку
14.		16.10	Практическая работа «Разработка меню завтрака. Сервировка стола. Складывание салфеток»
15.		23.10	Приготовление воскресного завтрака для всей семьи (ролевая игра)
16.		23.10	Приготовление воскресного завтрака для всей семьи (ролевая игра)
			Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (8 часов)
17.		06.11	Технологии ручной обработки древесины
18.		06.11	Технологии ручной обработки древесины
19.		13.11	Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов.
20.		13.11	Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов (проволоки)
21.		20.11	Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов (пластмассы)
22.		20.11	Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов (пластмассы)
23.		27.11	Графическое изображение изделия
24.		27.11	Графическое изображение изделия
			Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» + Исследовательская и созидательная деятельность (14+6 часов)
25.		04.12	Производство текстильных волокон. Волокна растительного происхождения. Инструктаж по ТБ

26.		04.12		Лабораторная работа «Определение направления долевой нити в ткани»
27.		11.12		Текстильные материалы и их свойства.
28.		11.12		Лабораторная работа «Изучение свойств ткани из хлопка и льна»
29.		18.12		Изготовление выкроек фартука
30.		18.12		Практическая работа «Раскрой фартука»
31.		25.12		Ручные швы. Терминология ручных работ
32.		25.12		Практическая работа «Изготовление образцов ручных работ»
33.		15.01		Бытовая швейная машина.
34.		15.01		Терминология машинных работ
35.		22.01		Влажно-тепловая обработка (ВТО) ткани.
36.		22.01		Терминология ВТО
37.		29.01		Технология пошива фартука.
38.		29.01		Технология пошива фартука.
39.		05.02		Творческая проектная деятельность
40.		05.02		Этапы выполнения проекта
41.		12.02		Творческий проект «Мягкая игрушка»
42.		12.02		Творческий проект «Мягкая игрушка»
43.		19.02		Практическая работа «Окончательная отделка изделия»
44.		19.02		Защита проекта «Мягкая игрушка»
				Раздел «Художественные ремёсла» (16 часов)
45.		26.02		Декоративно-прикладное искусство. Инструктаж по ТБ
46.		26.02		Декоративно-прикладное искусство.
47.		05.03		Основы композиции и законы восприятия цвета
48.		05.03		Практическая работа «Создание орнамента. Цветовое сочетание»
49.		12.03		Вышивка как вид декоративно-прикладного искусства
50.		12.03		Применение вышивки в народном и современном костюме
51.		19.03		Материалы и оборудование для вышивки
52.		19.03		Виды простейших вышивальных швов
53.		02.04		Выполнение простейших вышивальных швов
54.		02.04		Выполнение простейших вышивальных швов
55.		09.04		Технология вышивания швом крест
56.		09.04		Технология вышивания швом крест
57.		16.04		Бисероплетение как вид декоративно прикладного искусства
58.		16.04		Виды бисера. Техника изготовления бисерных цветов
59.		23.04		Изготовление цветов из бисера
60.		23.04		Изготовление цветов из бисера
				Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6часов)
61.		30.04		Подготовительный этап проекта
62.		30.04		Технологический этап проекта
63.		07.05		Работа над проектом
64.		07.05		Оформление портфолио проекта

65.		14.05		Защита творческого проекта
66.		14.05		Защита творческого проекта
67.		21.05		Итоговое повторение по разделу «Технологии творческой и опытнической деятельности»
68.		21.05		Итоговое повторение по разделу «Технологии творческой и опытнической деятельности»

**Лист корректировки
рабочей программы по технологии 5 класса**

Четверть	Количество проведенных уроков в соответствии с КТП		Причина несоответствия	Корректирующие мероприятия	Даты резервных или дополнительных уроков	Итого проведено уроков
	По плану	По факту				
1 четверть						
2 четверть						
3 четверть						
4 четверть						
Итого за учебный год						
Выводы о выполнении программы:						

Учитель

И.С.Сайфуллаева