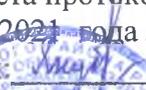


*Ростовская область
муниципальное образование Тацинский район*

*муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Скосырская средняя общеобразовательная школа*

«Утверждаю»
решение педсовета протокол
от «27» августа 2021 года № 1
Директор школы:  И.В.Якуба



Рабочая программа

по *технологии*

Уровень общего образования (класс) *основное общее образование, 5 класс*

Количество часов 64

Учитель *Якуба Анастасия Ивановна*

Программа разработана на основе *примерной программ основного общего образования и авторской программы по технологии (авторы: Е.С. Глозман. Сеницы, под руководством В.Д. Симоненко, 2018 год)*

2021-2022 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена на основе примерной программ основного общего образования и авторской программы по технологии (авторы: Е.С. Глозман, С.И. Сеницы, под руководством В.Д. Симоненко, 2018 год
Технология: рабочая программа: 5 классы общеобразовательных организаций/ Н.В.Сеницы, под руководством В.Д.Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2018)
Учебник: Технология. 5 класса: Е.С. Глозман, О.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев и др. - М.: Дрофа, 2021

Программа соответствует требованиям федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования о основной образовательной программе МБОУ Скосырская СОШ 2021-2022 учебного года.

Данная рабочая программа конкретизирует содержание предметных тем авторской программы, даёт распределение учебных часов по разделам и темам курса.

Программа рассчитана на 2 учебных часа в неделю, на 68 учебных часов в год.

Основными **целями** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования является:

- Формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- Формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения, обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- Овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.

Задачи:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений выполнения учебно-исследовательской и проектной деятельности;
- формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета

Планируемые предметные результаты.

Обучающийся научится:

- ориентироваться в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- планировать технологический процесс;
- соблюдать нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены, трудовую и технологическую дисциплину;
- контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям;

- рассчитывать себестоимость продукта труда.

Обучающийся получит возможность научиться:

- оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
- выявлению допущенных ошибок в процессе труда и способов их исправления;
- экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

Планируемые личностные результаты.

Обучающийся возможно научится:

- трудолюбию и ответственности за качество своей деятельности;
- познавательные интересы и активность;
- осознавать необходимость общественно полезного труда, как условия безопасной и эффективной социализации.

Обучающийся получит возможно научится:

- желанию учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- планировать свою образовательную и профессиональную карьеры
- бережно относиться к природным и хозяйственным ресурсам;
- рационально вести домашнее хозяйство.

Планируемые метапредметные результаты.

Обучающийся научится:

- самостоятельно организовывать и выполнять различных творческие работы по созданию изделий;
- использовать дополнительную информацию при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласовать и координировать совместную познавательно-трудовую деятельность с другими ее участниками;
- проявлять инновационный подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- искать новые решения возникшей технической или организационной проблемы.

Обучающийся получит возможность научиться:

- выявлять потребности, проектирования и создания объектов, имеющих потребительную стоимость;
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдать нормы и правила безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

**Оценочные средства (оценочные материалы) и методические материалы
рабочий программы по предмету: Технология.**

| Класс/Программа | Перечень используемых оценочных средств (оценочных материалов) /КИМы | Перечень используемых методических материалов |
|-----------------|--|---|
| | | |

| | | |
|--|--|---|
| 5/Рабочая программа. Технология 5 класс Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко | 1. Тесты по кулинарии. 2. Тесты по швейному делу. | 1. Примерная программа по Технологии (Обслуживающий труд), (авторы: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.) |
|--|--|---|

МЕСТО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ

В соответствии с Учебным планом Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Скоырская средняя общеобразовательная школа предусмотрено обязательное изучение технологии на этапе основного общего образования в 5 классе в объеме 68 часов. Согласно календарному учебному графику и расписанию уроков на 2021-2022 учебный год в МБОУ Скоырской СОШ курс программы реализуется за 64 часа. В текущем учебном году Правительство РФ определило 5 праздничных дней (4 ноября, 23 февраля, 7-8 марта, 2-3 и 9-10 мая). Учебный материал реализуется в полном объеме.

Содержание программы 5 класс

Раздел «Введение в технологию»

Понятие о потребностях, технологиях, технической сферы (техносферы), дизайна, проектировании, проектной культуры. Деятельности человека - исследовательская, преобразующая, проектная. Основные правила поведения, техники безопасности в мастерских. Составление темы, этапов проекта. Изучение видов проектов. 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, подсчет затрат на изготовление. Знакомство с основами графической грамоты, понятиями технической рисунок, графическое изображение, технологическая арта, технические рисунки, чертежи, графики, схемы.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка рекламы товара. Построение чертежа зеркала без рамки.

Раздел «Электротехника»

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 «Создание изделий из текстильных материалов»

Производство текстильных материалов.

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.

Конструирование швейных изделий

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, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Технология выполнения ручных швейных операций. Швейная машина

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.

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.

Технология изготовления швейных изделий

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 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Технология художественно-прикладной обработки материалов»

Декоративно-прикладное искусство

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства

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.

Лоскутное шитьё и батик.

Теоретические сведения. 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Кулинария»

Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасности.

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.

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

Основы рациона питания. Пищевая промышленность.

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.

Бутерброды и горячие напитки

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.

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.

Блюда из овощей и фруктов

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.

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, 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.

Лабораторно-практические и практические работы.

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.

Блюда из яиц

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.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку

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.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Раздел : «Технология ведения дома»

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. Проектирование кухни с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Презентация и защита творческого проекта.

Тематическое планирование

| № п/п | Разделы программы | Количество часов |
|--------------|--|-------------------------|
| 1. | Введение в технологию | 6 |
| 2. | Технология получения и преобразования текстильных материалов | 26 |
| 3. | Электротехника | 2 |
| 4. | Технология обработки пищевых продуктов | 18 |
| 5. | Технология художественно-прикладной обработки материалов | 8 |
| 6. | Технология ведения дома | 2 |
| 7. | Технология творческой опытной деятельности | 2 |
| | Итого | 64 |

Календарно-тематическое планирование 5 класса

| № урока п/п | Наименование разделов и тем | Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий) по теме | Обеспечение интернет ресурсами | Планируемые сроки прохождения программы | Скорректирован ные сроки прохождения программы |
|---|---|--|---|--|---|
| Введение в технологию. 6 часов | | | | | |
| 1. 2. | Преобразующая деятельность человека и технологий. Практическая работа «Дерево знаний» | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования. | https://resh.edu.ru/subject/lesson/66/3/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/75/55/main/256782/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/75/56/main/256565/ | 07.09 | |
| 3. 4. | Проектная деятельность и проектная культура. Практическая работа «Составление плана творческого проекта» | Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Консультирование учащихся. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | https://resh.edu.ru/subject/lesson/75/53/start/256216/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/75/54/main/296613/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/75/57/main/289227/ | 14.09 | |
| 5. 6. | Основы графической грамоты. Составление чертежа. | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). | https://resh.edu.ru/subject/lesson/75/72/main/296644/ | 21.09 | |
| Технология получения и преобразования текстильных материалов. 26 часов | | | | | |
| 7. 8. | Производство текстильных | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: | https://resh.edu.ru/subject/lesson/66 | 28.09 | |

| | | | | | |
|------------|--|---|--|-------|--|
| | материалов. Практические работы «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани», «Определение направления долевой нити в ткани» | определение цели урока, актуализация знаний, учащихся о ткани и волокнах, изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практических работ. Контроль усвоения знаний. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | 6/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7562/main/289196/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/main/256720/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7568/main/256127/ | | |
| 9. 10. | Свойства текстильных материалов. Практическая работа «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук для работы на кухне» | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний, учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению ноюю материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: история фартука, виды и функции фартука в современном костюме. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/main/289289/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/7567/main/256344/ | 05.10 | |
| 11. 12. | Технология выполнения ручных швейных операций. Изучение ручных швов. Выполнение образцов ручных строчек прямыми стежками. | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Актуализация знаний, учащихся: проверка домашнего задания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7569/main/256096/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/667/ | 12.10 | |
| 13. | Технология | | | 19.10 | |

| | | | | | |
|------------|--|---|--|-------|--|
| 14. | выполнения ручных швейных операций. Изучение ручных швов. Выполнение образцов ручных строчек петельными стежками. | усвоению ноною материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: история нитки, изучение видов швов. Определение цели проекта. Выполнение практической работы «Изучение видов швов». Выполнение образцов ручных строчек разными видами стежков. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приемы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. | | | |
| 15. 16. | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия». | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий: формулирование цели урока, определение плана изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила снятия мерок для построения швейного изделия. Выполнение практической работы в паре «Снятие мерок для построения чертежа фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | | 26.10 | |
| 17. 18. | Раскрой швейного изделия. Практическая работа «Раскрой швейного изделия» | Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР: правила раскроя швейного изделия. Выполнение практической работы «Раскрой фартука». Взаимоконтроль. Контроль учителя. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | | 09.11 | |
| 19. | Основные приемы влажно-тепловой обработки швейных изделий. Техника безопасности. | Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения | | 16.11 | |

| | | | | | |
|-----|--|--|-------|-------|--|
| | | нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство утюга, приемы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы утюгом. Контроль. Итоговое тестирование по теме «Швейные машинные работы». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия. | | | |
| 20. | Швейные машины. Подготовка швейной машины к работе. Техника безопасности. | | | 16.11 | |
| 21. | Устройство и работа швейной машины. | <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний.</p> <p>Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника: устройство швейной машины, организация рабочего места для выполнения швейных работ, правила безопасных приемов работы на швейной машине. <i>Самостоятельная работа:</i> подготовка швейной машины к работе. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов».</p> | | 23.11 | |
| 22. | Приемы работы на швейной машине. | | 30.11 | | |
| 23. | Практическая работа «Выполнение образцов машинных швов», «Косынка для работы на кухне» | | | | |
| 24. | | | | | |
| 25. | Технология выполнения швейных швов. Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». | <p>Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка д/з, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией,</p> | | 07.12 | |
| 26. | Технология изготовления швейного изделия | | | | |

| | | | | | |
|------------------------------|---|---|--|-------|--|
| | | <p>требованиями к выполнению машинных работ. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.</p> | | | |
| 27. 28. | <p>Обработка накладного кармана. Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практическая работа «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса».</p> | <p>Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Проверка д/з, повторение правил безопасной работы на швейной машине. Знакомство с основными операциями при машинной обработке изделия, терминологией, требованиями к выполнению машинных работ. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение практической работы «Выполнение образцов машинных швов». Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия.</p> | | 14.12 | |
| 29. 30. | <p>Лоскутное шитье. Чудеса из лоскутов. Практическая работа «Прихватка на кухню.»</p> | <p>Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: история лоскутного шитья, его виды и технологии. Определение техники лоскутного шитья, наиболее отвечающей замыслу проектного изделия. Изучение технологии изготовления шаблонов. Контроль и самоконтроль. Выполнение разноуровневых заданий.</p> | | 21.12 | |
| 31. 32. | <p>Практическая работа «Изготовление образца изделия из лоскутов»</p> | | | 28.12 | |
| Электротехника 2 часа | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|--|-------|--|
| 33. | Бытовые электроприборы. Правила поведения, техника безопасности при работе с бытовыми электроприборами. | Формирование у учащихся общих сведений о видах и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. | | 18.01 | |
| 34. | | | | | |
| Технология обработки пищевых продуктов. 18 часов | | | | | |
| 35. | Кухонная и столовая посуда. Правила санитарии, гигиены и безопасности. | Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: работа с учебником, изучение материала ЭОР — беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению, хранению пищи. | https://resh.edu.ru/subject/lesson/75/73/main/296675/ | 25.01 | |
| 36. | | | | | |
| 37. | Основы рациона питания. Физиология питания. Практическая работа «Разработка буклета о витаминах» | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока: определение тематики новых знаний. Мотивация изучения темы: пословицы о правильном питании. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, | https://resh.edu.ru/subject/lesson/75/75/start/256434/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/75/76/main/256407/ | 01.02 | |
| 38. | | | | | |

| | | | | | |
|-----|---|---|--|-------|--|
| | | <p>витамины. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. Составление сбалансированного меню на завтрак. Контроль и самоконтроль: выполнение разноуровневых заданий. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия</p> | | | |
| 39. | <p>Пищевая промышленность. Основные сведения о пищевых продуктах. Практическая работа «Советы диетолога»</p> | <p>Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: пищевой промышленности, пирамиды здоровья, зачем необходимы продукты питания. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе.</p> | | 08.02 | |
| 40. | | | | | |
| 41. | <p>Основные способы кулинарной обработки продуктов. Практическая работа «Составление технологической карты различная обработка пищевых продуктов»</p> | <p>Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила механической обработки пищевых продуктов, правила термической обработки продуктов. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом,</p> | <p>https://resh.edu.ru/subject/lesson/75/77/main/256189/ https://resh.edu.ru/subject/lesson/75/78/main/256627/</p> | 15.02 | |
| 42. | | | | | |

| | | | | | |
|-----|---|---|--|-------|--|
| | | распределение обязанностей в группе. | | | |
| 43. | Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье». | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника и ЭОР: калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывания салфеток. Подготовка к выполнению проекта: определение проблемы, цели проекта, этапов работы над групповым проектом, распределение обязанностей в группе. Рефлексия. | | 22.02 | |
| 44. | | | | | |
| 45. | Технология приготовления блюд из яиц. | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: просмотр презентации, легенды, загадки о яйцах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала: значение яиц в питании человека; пищевая ценность; определение видов яиц; технология приготовления блюд из яиц, (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты | | 01.03 | |
| 46. | | | | | |

| | | | | | |
|---|--|--|---|-------|--|
| | | приготовления яиц разными способами. | | | |
| 47. | Технология приготовления бутербродов и горячих напитков» | Технология приготовления чая, какао, киселя, компота (беседа с использованием материалов учебника. ЭОР). Самостоятельная работа, взаимоконтроль: составление технологической карты приготовления киселя или компота. | | 15.03 | |
| 48. | | | | | |
| 49. | Значение овощей в питании человека. Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей. | Мотивация изучения темы: загадки об овощах. Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуация и моделирование эталон изучения нового материала. Проблемная беседа с использованием материалов учебника. ЭОР о видах овощей, значении овощей в питании человека, пищевой ценности овощей, правилах механической кулинарной обработки овощей. <i>Самостоятельная работа:</i> составление технологической карты приготовления салата из сырых овощей. | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/main/296706/ | 22.03 | |
| 50. | | | | | |
| 51. | Значение фруктов в питании человека. Технология приготовления блюд из фруктов. | Формирование учащихся деятельно-стных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Мотивация изучения темы: загадки об овощах. | | 05.04 | |
| 52. | | | | | |
| Технология художественно-прикладной обработки материалов 8 часов | | | | | |
| 53. | Значение цвета в изделиях декоративно-прикладного творчества. Орнамент. | Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: виды декоративно- | | 12.04 | |
| 54. | | | | | |

| | | | | | |
|------------|---|---|--|-------|--|
| | | прикладного искусства народов России (региона). Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. | | | |
| 55. 56. | Художественное выжигание. | Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Беседа с использованием материалов учебника. ЭОР: виды выжигания. Мотивация на выполнение проекта в технике выжигания. «Мозговой штурм», обоснование проекта, определение цели и проблемы проектной деятельности. | | 19.04 | |
| 57. 58. | Вышивание. Технология выполнения отделки изделий вышивкой. Практическая работа «Выполнение строчек прямого и косого стежков». Практическая работа «Выполнение строчек петельного и крестообразного стежков». | Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения нового материала. Актуализация знаний о технологиях выполнения различных видов строчек вышивки, повторение правил безопасной работы с иглой и ножницами. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного домашнего задания. | | 26.04 | |
| 59. 60. | Узелковый батик. Технология отделки изделий в технике узелкового батика. Изготовление салфеток | Формулирование цели урока, определение тематики новых знаний. Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала, анализ учебной ситуации и моделирование этапов изучения | | 17.05 | |

| | | | | | |
|--|---|---|--|-------|--|
| | в технике узелкового батика. | нового материала. Актуализация знаний о технологиях выполнения различных видов обработки материалов батик, повторение правил безопасной работы с красками, ножницами. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение изделий. Контроль и самоконтроль. Определение дифференцированного до | | | |
| Технология ведения дома 2 часа | | | | | |
| 61. | Понятие об интерьере. Основные варианты планировки кухни | Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы: фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения. Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты» (какая существует проблема, как ее можно решить?). Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем и самооценкой собственной деятельности и результата. Определение способов выполнения дифференцированного домашнего задания: исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта (эскиз, коллаж, компьютерная графика). | | 24.05 | |
| 62. | Оформление кухни | | | | |
| Технология творческой опытной деятельности 2 часа | | | | | |
| 63. | Составление портфолио. Защита проекта. Итоговая контрольная работа за курс технологии 5 класса. | Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования. <i>Самостоятельная работа:</i> выполнение эскизов проектов. Контроль и самоконтроль (работа в | | 31.05 | |
| 64. | | | | | |

| | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|
| | | <p>группе): анализ вариантов эскизов проектов. 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».</p> | | | |
|--|--|--|--|--|--|

IV. Календарно-тематическое

Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

1. Технология 5 класс Е.С. Глозман, Р.А. Кожина, Ю.Л. Хотунцев, Е.Н. Кудачова М.-Дрофа, 2020
2. Примерная программа по Технологии (Обслуживающий труд), (авторы: Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю.).
3. Методическое пособие. Семенова Г. Ю., Пичугина Г. В., М.- Просвещение, 2020 г.
4. Рабочая тетрадь по технологии «Обслуживающий труд»: Кожина О. А., Кудачова Ел.Н. М: -: Дрофа, 2020 г.
5. Декоративно-прикладное творчество / авт. С. В. Зонова. – М.: Арт-родник, 2015.
6. Материаловедение швейного производства / авт. Н. А. Савостицкий, Э. К. Амирова. – М.: Академия, 2016.
7. Тайны хорошей кухни / В. В. Похлебкин. – М.: Центрполиграф, 2017.
8. Одежда / авт. В. В. Дудинцев. – М.: Ардис, 2016.
9. Женская одежда / авт. Е. В. Мешкова. – М.:»Феникс», 2017.
10. Курсовое проектирование / авт. А. Ф Горбацевич. – М.: Альянс, 2019.