

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ГОЛЫШМАНОВСКАЯ СРЕНДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №2»

РАССМОТРЕНО на заседании ШМО <i>учителей технологии музыки</i> Протокол № <u>1</u> от « <u>28</u> » августа 20 <u>19</u> г.	СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УР МАОУ «Голышмановская СОШ №2» <i>Метр</i> Ю.В.Петрушенко « <u>29</u> » августа 20 <u>19</u> г.	УТВЕРЖДЕНО Директор МАОУ «Голышмановская СОШ №2» <i>Н.И. Казанцева</i> Приказ № <u>44</u> от « <u>30</u> » августа 20 <u>19</u>
--	---	--

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**учебного предмета «Технология»**

**Класс:** 5

**Уровень образования** – основное общее образование

**Срок реализации программы** – 2019/2020 учебный год

**Количество часов по учебному предмету:** 2 ч./неделю, всего – 68 ч/год

**Рабочую программу составила:**

С.В.Горбань, учитель технологии

**Год составления**– май 2019 года

Усть-Ламенка, 2019

## I. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

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

### *Личностные результаты:*

- 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;
- 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;
- 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:*

- 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;
- 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;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

***Предметные результаты:***

- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- 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;

***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;

- 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, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

## II. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА, КУРСА

**Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Оформление интерьера»**

**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. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Тема 2. Бытовые электроприборы**

*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»**

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

*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, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

## **Тема 2. Физиология питания**

*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**

*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.

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

*Теоретические сведения.* 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

## **Тема 5. 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.

#### **Тема 6. 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. 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.

#### **Тема 7. 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 «Создание изделий из текстильных материалов»**

##### **Тема 1. Свойства 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.

*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 и моделирование 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 го то вой вы кройки. 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.

## **Тема 3. 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.

## **Тема 4. 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 ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (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 и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

## **Раздел «Художественные ремёсла»**

### **Тема 1. 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, 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.

### **Тема 2. 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.

### **Тема 3. Лоскутное шитьё**

*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 «Технологии творческой проектной деятельности»**

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*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 «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.

## **Содержание учебного предмета Направление «Индустриальные технологии»**

### **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

#### **Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов**

*Теоретические сведения.* Древесина как природный конструкционный материал, её строение, свойства и области применения. Пиломатериалы, их виды, области применения. Виды древесных материалов, свойства, области применения.

Понятия «изделие» и «деталь». Графическое изображение деталей и изделий. Графическая документация: технический рисунок, эскиз, чертёж. Линии и условные обозначения. Прямоугольные проекции на одну, две и три плоскости (виды чертежа).

Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов.

Последовательность изготовления деталей из древесины. Технологический процесс, технологическая карта.

Разметка заготовок из древесины. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов, применяемых при изготовлении изделий из древесины.

Основные технологические операции ручной обработки древесины: пиление, строгание, сверление, зачистка деталей и изделий; контроль качества. Приспособления для ручной обработки древесины. Изготовление деталей различных геометрических форм ручными инструментами.

Сборка деталей изделия из древесины с помощью гвоздей, шурупов, саморезов и клея. Отделка деталей и изделий тонированием и лакированием.

Правила безопасного труда при работе ручными столярными инструментами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Распознавание древесины и древесных материалов. Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины. Организация рабочего места для столярных работ.

Разработка последовательности изготовления деталей из древесины.

Разметка заготовок из древесины; способы применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов. Ознакомление с видами и рациональными приёмами работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, зачистке деталей и изделий. Защитная и декоративная отделка изделий.

Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов (саморезов), клея. Выявление дефектов в детали и их устранение. Соблюдение правил безопасной работы при использовании ручных инструментов, приспособлений и оборудования. Уборка рабочего места.

## **Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов**

*Теоретические сведения.* Металлы и их сплавы, область применения. Чёрные и цветные металлы. Основные технологические свойства металлов. Способы обработки отливок из металла. Тонколистовой металл и проволока. Профессии, связанные с производством металлов.

Виды и свойства искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при обработке, применении и утилизации искусственных материалов.

Рабочее место для ручной обработки металлов. Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Инструменты и приспособления для ручной обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения.

Графические изображения деталей из металлов и искусственных материалов. Применение ПК для разработки графической документации.

Технологии изготовления изделий из металлов и искусственных материалов ручными инструментами.

Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: правка, разметка, резание, гибка, зачистка, сверление.

Особенности выполнения работ. Основные сведения об имеющихся на промышленных предприятиях способах правки, резания, гибки, зачистки заготовок, получения отверстий в заготовках с помощью специального оборудования.

Основные технологические операции обработки искусственных материалов ручными инструментами.

Точность обработки и качество поверхности деталей. Контрольно-измерительные инструменты, применяемые при изготовлении деталей из металлов и искусственных материалов.

Способы отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов.

Профессии, связанные с ручной обработкой металлов.

Правила безопасного труда при ручной обработке металлов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с образцами тонколистового металла и проволоки, исследование их свойств. Ознакомление с видами и свойствами искусственных материалов. Организация рабочего места для ручной обработки металлов. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков. Соблюдение правил безопасного труда. Уборка рабочего места. Чтение чертежей. Графическое изображение изделий из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов. Разработка графической документации с помощью ПК.

Разработка технологии изготовления деталей из металлов и искусственных материалов.

Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки. Инструменты и приспособления для правки.

Разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмассы. Отработка навыков работы с инструментами для слесарной разметки.

Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.

Гибка заготовок из тонколистового металла, проволоки. Отработка навыков работы с инструментами и приспособлениями для гибки.

Получение отверстий в заготовках из металлов и искусственных материалов. Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Изготовление деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

### **Тема 3. Технологии художественно-прикладной обработки материалов**

*Теоретические сведения.* Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной. Единство функционального назначения, формы и художественного оформления изделия.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.

Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выпиливание изделий из древесины и искусственных материалов лобзиком, их отделка. Определение требований к создаваемому изделию.

Отделка изделий из древесины выжиганием. Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления.

Изготовление изделий декоративно-прикладного творчества по эскизам и чертежам. Отделка и презентация изделий.

## **Раздел «Технология ведения домашнего хозяйства»**

### **Тема 1. Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью.**

*Теоретические сведения.* Интерьер жилого помещения. Требования к интерьеру помещений в городском и сельском доме.

Прихожая, гостиная, детская комната, спальня, кухня: их назначение, оборудование, необходимый набор мебели, декоративное убранство.

Способы ухода за различными видами напольных покрытий, лакированной и мягкой мебели, их мелкий ремонт. Способы удаления пятен с обивки мебели.

Технология ухода за кухней. Средства для ухода за стенами, раковинами, посудой, кухонной мебелью.

Экологические аспекты применения современных химических средств и препаратов в быту.

Технологии ухода за одеждой: хранение, чистка и стирка одежды. Технологии ухода за обувью.

Профессии в сфере обслуживания и сервиса.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выполнение мелкого ремонта одежды, чистки обуви, восстановление лакокрасочных покрытий на мебели. Удаление пятен с одежды и обивки мебели. Соблюдение правил безопасного труда и гигиены.

Изготовление полезных для дома вещей (из древесины и металла).

### **Тема 2. Эстетика и экология жилища**

*Теоретические сведения.* Требования к интерьеру жилища: эстетические, экологические, эргономические.

Оценка и регулирование микроклимата в доме. Современные приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Роль освещения в интерьере.

Подбор на основе рекламной информации современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи. Правила пользования бытовой техникой.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Оценка микроклимата в помещении. Подбор бытовой техники по рекламным проспектам. Разработка плана размещения осветительных приборов. Разработка планов размещения бытовых приборов.

Изготовление полезных для дома вещей (из древесины и металла).

## **Раздел Сельскохозяйственные технологии. Растениеводство**

### **Тема 1. «Направление в растениеводстве»**

*Теоретические сведения.* Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке.

### **Тема 2. «Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур»**

*Теоретические сведения.* Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

### III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Направление «Технологии ведения дома» «Индустриальные технологии»

№ п/п раздела и тем	Название раздела, темы	Количество часов отводимых на освоение темы	В том числе	
			Лабораторные, практические работы	Контрольные работы
	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ	1		
	<b>Раздел 1 «Оформление интерьера»</b>	<b>5 часов</b>		
	Дизайн интерьера кухни, столовой	3	1	
	Электротехника	2	1	
	<b>Раздел 2 «Кулинария»</b>	<b>14 часов</b>		
	Санитария и гигиена на кухне	1		
	Физиология питания	1		
	Бутерброды и горячие напитки	3	1	
	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2		
	Блюда из овощей и фруктов	3		
	Блюда из яиц	2	1	
	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	1	
	<b>Раздел 3 «Создание изделий из текстильных материалов»</b>	<b>18 часов</b>		
	Материаловедение	2		
	Конструирование и моделирование швейных изделий	2	1	
	Машиноведение	2	1	
	Технология изготовления швейных изделий	12	7	
	<b>Раздел 4 «Художественные ремёсла»</b>	<b>9 часов</b>		
	Декоративно-прикладное искусство	1		

Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	2		
Лоскутное шитьё	2		
Изготовление лоскутного изделия для кухни-столовой	4	4	
<b>Раздел 5 «Технологии обработки конструкционных материалов»</b>	<b>6 часов</b>		
Технология обработки изделий из древесины	3	1	
Технология обработки изделий из металла	3	1	
<b>Раздел 6 «Технологии творческой проектной деятельности»</b>	<b>8 часов</b>		
Исследовательская и созидательная деятельность	8	4	
<b>Раздел 7 «Технология ведения домашнего хозяйства»</b>	<b>4 часа</b>		
Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью.	2		
Эстетика и экология жилища	2		
<b>Раздел 8 «Сельскохозяйственные технологии. Растениеводство»</b>	<b>3 часа</b>		
Направления в растениеводстве	1		
Условия, технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур	2	1	
<b>Итого</b>	<b>68 часов</b>	<b>25 часов</b>	

СОГЛАСОВАНО Заместитель директора по УР МАОУ «Голышмановская СОШ №2» _____ Ю.В.Петрушенко « ____ » _____ 20 ____ г.	Приложение № ____ к Рабочей программе учителя утвержденной приказом директора по школе от « __ » _____ 20 ____ № _____
---	---

## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

учебного предмета «Технология»

**Класс: 5**

**Учитель:** Горбань Светлана Владимировна

**Учебный год** – 2019/2020 учебный год

Усть-Ламенка, 2019



## КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ урока	Дата		Тема урока	Основное содержание материала темы	Виды деятельности учащихся	Планируемые результаты	Д/з
	план	факт					
1	02.09		<p><b>Водный инструктаж по технике безопасности. Технология как вид деятельности</b></p> <p><i>Вводный урок</i></p>	<p>Виды человеческой деятельности, направленные на удовлетворение потребностей. Влияние технологии на общество, а общества на технологию. Влияние технологии на окружающий естественный мир и создание искусственного мира.</p>	<p>Различать продукты природного мира и рукотворного. Приводить примеры влияния технологии на общество и общества на технологию. Выявлять влияние технологии на естественный мир.</p>	<p><b>Личностные результаты</b> развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;</p> <p><b>Метапредметные</b> согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;</p> <p><b>Предметные результаты</b> включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;</p>	
<p><b>Раздел 1. Оформление интерьера (5 часов)</b>  <b>Дизайн интерьера кухни, столовой (3ч.)</b></p>							
2	06.09		<p><b>Интерьер и планировка кухни-столовой</b>                      Планировка кухни.  <i>(уинм)</i></p>	<p>Требования, предъявляемые к современной кухне. Оборудование и посуда для кулинарных работ, правила ухода за ними. Виды оборудования современной кухни. Правила санитарии, гигиены и безопасной работы на кухне. Планировка кухни. Разделение кухни на зоны. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	<p>Находить и представлять информацию об устройстве кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК.</p>	<p><b>Личностные результаты</b> развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;</p> <p><b>Метапредметные</b> согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;</p> <p><b>Предметные результаты</b> включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета.</p>	<p>Выполни ть эскиз интерьера кухни §3, конспект</p>
3	09.09		<p>Виды оборудования современной кухни.  <i>(уинм)</i></p>				
4	13.09		<p>Проектирование кухни на ПК  <i>практикум</i></p>				

**Электротехника (2ч.)**

5	16.09		<b>Бытовые электроприборы</b> (уинм)	Электроосветительные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Электробытовые приборы. Пути экономии электрической энергии в быту. Общие сведения об СВЧ-печах, их устройстве и правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых приборов.	Учитывать расход электрической энергии с помощью электросчетчика. Определять пути экономии электроэнергии в быту. Выявлять экологическое воздействие применения электроосветительных и электронагревательных приборов. Оценивать эксплуатационные параметры электроприборов. Соблюдать правила безопасного пользования бытовыми электроприборами	<b>Личностные результаты</b> развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; <b>Метапредметные</b> согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками; <b>Предметные результаты</b> включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета.	§4 подготовить сообщение
6	20.09		Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых приборов. (ку)	Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников и стиральных машин.			

**Раздел 2. Кулинария (14 часов)**

7	23.09		Санитария и гигиена на кухне. (уинм)	Общие сведения о пище. Потребность человека в продуктах питания. Питательные вещества. Способы хранения продуктов питания. Пищевая пирамида. Режим питания. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ. Пищевые отравления. Первая помощь при отравлении. Правила безопасной работы и личной гигиены при выполнении кулинарных работ	Находить информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды.	<b>Личностные результаты</b> осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; <b>Метапредметные результаты</b> соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; <b>Предметные результаты</b> подбор и применение с учетом областей их применения	§5 изучить записи в тетради
8	27.09		Физиология питания. (уинм)				§6 составить свою пищевую пирамиду
9 10			<b>Бутерброды и горячие напитки</b> (уинм)	Бутерброды. Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов и срокам их хранения.	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Находить информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.	<b>Личностные результаты</b> осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; <b>Метапредметные результаты</b> соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;	§7, 8 читать, принести продукты алфетки

11			Творческий проект «Бутерброды и горячие напитки» <i>практикум</i>	Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая. Их полезные свойства. Технология заваривания и подачи чая. Сорта и виды кофе. Технология приготовления и подачи кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления и подачи напитка какао.	Знакомиться с профессией пекаря.	<b>Предметные результаты</b> подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения	творческий проект
12 13			<b>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</b> ( <i>уинм</i> )	Разновидности круп. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Правила варки каш. Подача готовых блюд. Блюда из бобовых, макаронных изделий		<b>Личностные результаты</b> осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; <b>Метапредметные результаты</b> соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;	§9 приготовление блюда из крупы
14 15 16			<b>Блюда из овощей и фруктов</b> Понятие о пищевой ценности овощей ( <i>уинм</i> )  Тепловая кулинарная обработка овощей ( <i>ку</i> )  Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов <i>практикум</i>	Салаты. Понятие о пищевой ценности овощей. Способы хранения овощей и фруктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Санитарно-гигиенические требования к обработке продуктов для салатов. Рецепты приготовления полезных витаминных салатов. Приготовление салатов из свежих овощей и фруктов. Формы нарезки. Приготовление блюд из варёных овощей. Влияние способов обработки на пищевую ценность продукта. Оформление готовых блюд	Определять доброкачественность овощей и фруктов. Осваивать безопасные приемы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Составлять технологические карты для приготовления блюд. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологическим картам. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Находить информацию об овощах, применяемых в кулинарии.	культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; <b>Предметные результаты</b> подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения	§10 конспект  §11 приготовление салата из сырых овощей; из варёных овощей

17			<p><b>Блюда из яиц.</b> Значение яиц в питании человека. (уинм)</p> <p>Использование яиц в кулинарии</p> <p>Приготовление блюд из яиц <i>практикум</i></p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения их доброкачественности. Способы хранения. Технологии варки куриных яиц: всмятку, «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета. Подача готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить информацию о способах хранения яиц без холодильника.</p>	<p><i>Личностные результаты</i> осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; <i>Метапредметные результаты</i> соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; <i>Предметные результаты</i> подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения</p>	<p>§12 поиск информации в Интернете</p> <p>приготовить блюдо из яиц</p>
18							
19			<p><b>Приготовление завтрака</b> (уинм + практикум)</p>	<p>Разработка проекта завтрака для всей семьи. Обоснование потребности. Краткая формулировка задачи. Исследование и анализ проблемы. Учет пожеланий участников завтрака. Первоначальные идеи, их анализ и выбор лучшей. Разработка критериев, которым должен соответствовать завтрак. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Определение необходимых продуктов для завтрака, их количество. Расчёт примерной стоимости завтрака. Приготовление завтрака. Оценка завтрака членами семьи</p>	<p>Составлять меню завтрака с учётом пожеланий и состоянием здоровья членов семьи. Определять количество и стоимость продуктов, необходимых для воскресного завтрака семьи. Приготавливать блюда для завтрака. Оценивать полученные результаты.</p>		
20			<p><b>Сервировка стола к завтраку.</b> Правила поведения за столом (уинм)</p>	<p>Сервировка стола к воскресному завтраку. Соблюдение правил этикета за столом. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Оценка членами семьи проекта по приготовлению воскресного завтрака. Самооценка выполнения проекта. Профессия официант.</p>	<p>Подбирать столовое бельё, столовые приборы и посуду для сервировки стола к завтраку. Выполнять сервировку стола к завтраку. Соблюдать правила поведения за столом</p>		<p>Повторить изученный материал</p>

**Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (18 часов)**

21		<b>Материаловедение</b> Классификация текстильных волокон. (уинм)	Классификация текстильных волокон, способы получения и свойства натуральных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды и свойства текстильных материалов. Профессии оператор текстильного производства и ткач	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения и искусственных волокон. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.	<b>Личностные результаты</b> осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации; <b>Метапредметные результаты</b> соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства; <b>Предметные результаты</b> подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения	§14, 15 определени е сторон ткани (результат записать в таблицу)  Выполнить полотняное саржевое, переплетение
22		Ткацкие переплетения (ку)				
23		<b>Конструирование и моделирование швейных изделий</b> (уинм)	Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта	Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов. Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия	<b>Личностные результаты</b> развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; <b>Метапредметные</b> согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками; <b>Предметные результаты</b> включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;	Выучить название мерок и их условные обозначения, правила и приемы измерения фигуры  Подготовить ткань к раскрою
24						
25		<b>Машиноведение.</b> Швейные машины (уинм)	Швейные машины с ручным и с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения швейных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки	Изучать устройство бытовой швейной машины с ручным и электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по прямой линии и с поворотом под углом с использованием	<b>Личностные результаты</b> включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;. <b>Метапредметными результатами</b> являются: освоение обучающимися	§19 история создания шв. машины
26		Основные операции при машинной обработке изделия (ку)				§20 изготовить

				наверх. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Приёмы работы на швейной машине. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчки, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Безопасные приёмы труда при работе на швейной машине	переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиш шитья назад. Овладеть безопасными приёмами труда	межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности. <b>Предметные результаты</b> формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.	образцы машинных швов
<b>Технология изготовления швейных изделий (12 часов)</b>							
27 28			<b>Технология изготовления швейных изделий</b> Раскрой швейного изделия (уинм)	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припуска на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания, временное соединение деталей, временное закрепление подготовленного кроя.	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Учитывать припуски на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Изготавливать образцы ручных работ. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Выполнять проект по изготовлению простого швейного изделия. Овладеть безопасными приёмами труда	<b>Личностные результаты</b> включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. <b>Метапредметными результатами</b> являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; самостоятельность планирования и осуществление предметно-преобразующей деятельности; организация сотрудничества;	§17 конспект
29 30			Швейные ручные работы (ку)	Основные операции при машинной обработке изделия. Изготовление швейного изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Основные операции при влажно-тепловой обработке ткани. Классификация машинных швов. Правила безопасной работы при изготовлении швейных изделий. Профессии закройщик и портной			§18 выполнение образцов ручных швов
31			Влажно-тепловая обработка ткани (ку)				§21 знать основные операции ВТО
32			Машинные швы (ку)				§22 поиск информ. в интернете

33						построение индивидуальной образовательной траектории.	
34						<b>Предметные результаты</b>	§23
35			Технология изготовления швейных изделий.			включают: освоение умений, специфических для технологического образования;	принести инструменты,
36			Пошив фартука			видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;	необходимый материал
37			(проектное изделие)			формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.	для работы
38							Повторить изученный материал
<b>Раздел 4. Художественные ремёсла (9 часов)</b>							
39			<b>Декоративно-прикладное искусство</b> (уинм)	Многообразие декоративно-прикладного искусства. Узорное ткачество. Вышивка. Кружевоплетение. Вязание. Роспись по дереву. Роспись по ткани. Ковроткачество.	Знакомство с многообразием декоративно-прикладного искусства, с вековыми традициями, которые хранит народное искусство	<b>Личностные результаты</b> включают: закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. <b>Метапредметными результатами</b> являются сохранение учебной задачи, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.	найти информацию о нар. промыслах нашего региона
40			<b>Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.</b> Орнамент. Символика орнамента (уинм)	Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная композиции. Ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура, колорит в композиции. Стилизация реальных форм. Основные законы цветоведения. Ахроматические и хроматические цвета. Гармонические цветовые композиции. Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора	Создание композиции в графическом редакторе	самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. <b>Предметные результаты</b> владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;	§25 , 26 вопросы
41			Цветовые сочетания в орнаменте (ку)				§27 знать основные законы цветоведения

42		<b>Лоскутное шитьё.</b> Технология изготовления лоскутного изделия. (уинм)	Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Лоскутное шитьё по шаблонам. Составление эскиза. Изготовление шаблонов. Раскрой. Технологическая последовательность.	Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Рационально использовать отходы. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Изготавливать изделие-прихватку в технике лоскутного шитья. Обсуждать наиболее удачные работы.	<b>Личностные результаты</b> включают: закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. <b>Метапредметными результатами</b> являются сохранение учебной задачи, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность. <b>Предметные результаты</b> владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;	§28 , 29 история лоскутного шитья
43		<i>практикум</i>				
44		<b>Изготовление лоскутного изделия для кухни-столовой.</b>  Изготовление образцов лоскутных узоров.  <i>практикум</i>				Принести необходимый материал для работы
45						
46						
47						

#### Раздел 5. Технология обработки конструкционных материалов (6 часов)

48		<b>Технология обработки изделий из древесины.</b> Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы. (уинм)  Рабочее место и инструменты для ручной обработки древесины (ку)  Выжигание по дереву  <i>практикум</i>	Общие сведения о древесине. Виды древесины и пиломатериалов. Инструменты и приспособления для обработки древесины. Организация рабочего места. Определение потребностей в изделиях из древесины. Выявление необходимых знаний и умений для изготовления этих изделий. Профессии, связанные с обработкой древесины (столяр, плотник)	Распознавать материалы по внешнему виду. Читать и оформлять графическую документацию. Организовывать рабочее место. Выбирать объекты труда в зависимости от потребностей людей, наличия материалов и оборудования. Составлять последовательность выполнения работ. Выполнять работу ручными инструментами. Соблюдать правила безопасного труда.	<b>Личностные результаты</b> овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; овладение правилами безопасного труда при обработке различных материалов и изготовлении продуктов труда; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению; <b>Метапредметные результаты</b> освоение обучающимися универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; <b>Предметные результаты</b> освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета; формирование технологического типа мышления;	§3 заполнить таблицу  §5 найти информ. какие виды дпт распространены в нашем регионе		
49								
50								



51			<p><b>Технология обработки изделий из металла</b> Тонколистовой металл и проволока. Искусственные материалы. (уинм)</p>	<p>Общие сведения о металлах. Оборудование, инструменты и приспособления для работы с металлом. Устройство слесарного и комбинированного верстаков. Инструменты и приспособления для работы с металлами. Правила безопасной работы при ручной обработке металла.</p>	<p>Распознавать металлы и сплавы. Организовывать рабочее место для слесарных работ. Знакомиться с устройством слесарного верстака и тисков. Читать техническую документацию. Разрабатывать эскизы изделий из металла. Выполнять упражнения по отработке умений и навыков обработки тонколистового металла. Выполнять разметку заготовок.</p>	<p><b>Личностные результаты</b> ; сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. <b>Метапредметными результатами</b> являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности; <b>Предметные результаты</b> включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;</p>	<p>§19 конспект</p> <p>§22</p> <p>Повторить изученный материал</p>
52			<p>Технологии изготовления изделий из металлов и искусственных материалов (уинм)</p>	<p>Изучение потребностей в изделиях из тонколистового металла. Упражнения по отработке умений и навыков обработки тонколистового металла, разметки заготовок, резания и опилования. Методы защиты металлов от влияния окружающей среды. Окраска деталей и изделий из металла. Правила безопасной работы с тонколистовым металлом..</p>	<p>Использовать инструменты и приспособления для работы с металлом и проволокой.</p>		
53							
<b>Раздел 6. Технологии творческой проектной деятельности (8 часов)</b>							
54			<p><b>Исследовательская и созидательная деятельность</b> Основные компоненты проекта  <i>Урок исследование</i></p>	<p>Учебный проект. Основные компоненты учебного проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ человеческих потребностей и их технологическое решение в связи со временем, местом и обществом, в котором они формируются. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта.</p>	<p>Обосновывать основные компоненты проекта. Проводить исследования потребностей людей (опрос, интервью). Оценивать интеллектуальные, материальные и финансовые возможности выполнения проекта. Производить первоначальный набор идей по выполнению проекта. Выбирать лучшую идею. Разрабатывать простейшие технологические карты для выполнения проектного изделия</p>	<p><b>Личностные результаты</b> развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; <b>Метапредметные</b> согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; <b>Предметные результаты</b> включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;</p>	<p>Работа над проектом</p>
55							

56			<b>Этапы проектной деятельности</b> <i>Урок исследование</i>	Поиск и анализ проблемы. Выбор изделия для проектирования. Сопоставление планируемого изделия с существующими. Определение его преимуществ и недостатков. Оценка знаний и умений для изготовления запланированного изделия. Выбор темы проекта. Сбор, изучение и обработка информации по теме проекта. Разработка требований (критериев) для качественного выполнения конечного продукта	Проводить сбор информации для выполнения проекта. Пользоваться библиотечной сетью каталогов. Использовать компьютерные базы данных. Изучать изделия, подобные запланированным в проекте. Разрабатывать критерии для оценки проектируемого изделия	<b>Личностные результаты</b> развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; <b>Метапредметные</b> согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими ее участниками; <b>Предметные результаты</b> включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета	Подготовить материалы по проекту
59			<b>Способы представления результатов проектирования</b> <i>урок исследование</i>	Записи в рабочей тетради — тетради творческих работ (ТТР), рисунки, эскизы, чертежи. Выставка проектных работ учащихся. Демонстрация реальных изделий, изготовленных обучающимися по индивидуальным или коллективным проектам. Составление сообщений о проекте с использованием персональных компьютеров	Готовить устные сообщения о проектировании и об изготовлении продукта труда. Проводить самооценку результатов планирования и выполнения проекта. Использовать ПК для презентации работы над проектом		Работа над проектом
60							Подготовка проекта к защите
61			Защита проекта				
<b>Раздел 7. Технология ведения домашнего хозяйства (4 часа)</b>							
62			<b>Технологии ухода за жилыми помещениями, одеждой и обувью</b> <i>(уинм)</i>	Представление о необходимости соответствия одежды и обуви времени года. Поддержание чистоты одежды и обуви. Правила и средства ухода за одеждой и обувью (стирка, чистка). Памятка по уходу за одеждой. Условные обозначения, определяющие условия стирки, глаженья и химической чистки. Обязанности членов семьи в поддержании порядка в жилых помещениях, в уходе за	Выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой и обувью. Применять бытовые санитарно-гигиенические средства. Понимать символы, обозначающие способы ухода за текстильными изделиями. Проводить мелкий ремонт одежды. Осваивать технологические операции по удалению пятен с одежды. Соблюдать правила безопасного труда	<b>Личностные результаты</b> включают: овладение знаниями и умениями предметно преобразующей деятельности; готовность и способность обучающихся к саморазвитию и личностному самоопределению;. <b>Метапредметными результатами</b> являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных	§34 ответить на вопросы  Поиск информации в Интернете, подготовка
63							

				одеждой и обувью. Обязанности школьника по поддержанию порядка и культуры дома.		действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности.	ить сообщени е по теме
64 65			<b>Эстетика и экология жилища</b>  (уинм)	Эстетические, экологические, эргономические требования к интерьеру жилища. Регулирование микроклимата в доме. Приборы для поддержания температурного режима, влажности и состояния воздушной среды. Современные системы фильтрации воды. Освещение жилых помещений: общее, местное, подсветка.	Оценивать микроклимат в доме. Разрабатывать план размещения осветительных и бытовых приборов. Разрабатывать эскизы оформления стен декоративными элементами. Закреплять детали интерьера. Пробивать сверлить отверстия в стене	<b>Предметные результаты</b> формирование технологического типа мышления; владение научной технической и технологической терминологией, ключевыми понятиями, методами и приёмами труда.	
<b>Раздел 8. Сельскохозяйственные технологии. Растениеводство (3 часа)</b>							
66			<b>Направления растениеводстве</b> (уинм)	Направления растениеводства. Технологии производства продукции растениеводства. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Способы размножения растений. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Приемы ухода за растениями.	Планировать весенние и осенние работы в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения. Оценивать урожайность основных культур и сортов в сравнении со справочными данными.	<b>Личностные результаты</b> сформированность мотивации к обучению и целенаправленной познавательной деятельности; овладение системой социальных и межличностных отношений, ценностно-смысловых установок; способность ставить цели и строить жизненные планы. <b>Метапредметными результатами</b> являются: освоение обучающимися межпредметных понятий и универсальных учебных действий, способность их использования в предметно-преобразующей деятельности;.	конспект
67 68			<b>Условия, технологии необходимые для выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.</b> (ку)			<b>Предметные результаты</b> включают: освоение умений, специфических для технологического образования; видов деятельности по получению нового знания в рамках учебного предмета;	Повторен ие изученно го