

1. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

 При изучении технологии в 5 классе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты изучения предмета:

* проявление познавательного интереса и актив­ности в данной области предметной технологи­ческой деятельности;
* мотивация учебной деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физическо­го труда;
* самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* самооценка умственных и физических способ­ностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* нравственно-эстетическая ориентация;
* реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* развитие готовности к самостоятельным дейст­виям;
* развитие трудолюбия и ответственности за ка­чество своей деятельности;
* гражданская идентичность (знание своей эт­нической принадлежности, освоение нацио­нальных ценностей, традиций, культуры, эмо­ционально положительное принятие своей этнической идентичности);
* проявление технико-технологического и эконо­мического мышления;
* экологическое сознание (знание основ здоро­вого образа жизни, здоровьесберегающих тех­нологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имею­щая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности зна­ний по теории (понятия и термины), практике (спо­собы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с пра­вилами и технологиями), что обусловливает необходи­мость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организа­ционным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию тех­нических изделий;
* моделирование технических объектов и техно­логических процессов;
* выявление потребностей, проектирование и со­здание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* диагностика результатов познавательно-трудо­вой деятельности по принятым критериям и по­казателям;
* общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построе­ние цепи рассуждений, доказательство, выдви­жение гипотез и их обоснование);
* исследовательские и проектные действия;
* осуществление поиска информации с использо­ванием ресурсов библиотек и Интернета;
* выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* формулирование определений понятий;
* соблюдение норм и правил культуры труда в со­ответствии с технологической культурой произ­водства;
* соблюдение норм и правил безопасности позна­вательно-трудовой деятельности и созидатель­ного труда;

коммуникативные УУД:

* умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

• владение речью;

регулятивные УУД:

* целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* самоорганизация учебной деятельности (целе­полагание, планирование, прогнозирование, са­моконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* саморегуляция.

Предметными результатами освоения курса являются:

В познавательной сфере:

• рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации при проектировании и создании объектов труда;

• оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

• ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

• владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;

• распознавание видов инструментов, приспособлений и оборудования и их технологических возможностей;

• владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;

• применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;

• владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

• применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

• планирование технологического процесса и процесса труда;

• организация рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;

• проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;

• подбор инструментов и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

• планирование последовательности операций и составление технологической карты;

• выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;

• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

• соблюдение трудовой и технологической дисциплины;

• определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;

• приготовление кулинарных блюд, изделий из молока с учётом требований здорового образа жизни;

• формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

• выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертёж, эскиз, технологическая карта и др.) 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 и карт пооперационного контроля;

• выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

• документирование результатов труда проектной деятельности;

• расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

• оценивание своей способности и готовности к труду и конкретной предметной деятельности;

• выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

• согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

• осознание ответственности за качество результатов труда;

• наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

• стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

• дизайнерское конструирование изделия;

• применение различных технологий декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, вышивка) в создании изделий материальной культуры;

• моделирование художественного оформления объекта труда;

• способность выбрать свой стиль одежды с учётом особенностей своей фигуры;

• эстетическое оформление рабочего места с учётом требований эргономики и научной организации труда;

• сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;

• создание художественного образа и воплощение его в материале;

• развитие пространственного художественного воображения;

• развитие композиционного мышления;

• развитие чувства цвета, гармонии и контраста;

• развитие чувства пропорции, ритма, стиля, формы;

• понимание роли света в образовании формы и цвета;

• решение художественного образа средствами фактуры материалов;

• использование природных элементов в создании оргаментов, художественных образов моделей;

• сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;

• применение художественного проектирования в оформлении интерьера жилого дома;

• применение методов художественного проектирования одежды;

• художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;

• соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

• умение быть лидером и рядовым членом коллектива;

• формирование рабочей группы для выполнения проекта с учётом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

• выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;

• публичная презентация и защита и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;

• способность к коллективному решению творческих задач;

• способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;

• способность прийти на помощь товарищу;

• способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

• развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;

• достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

• соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учётом технологических требований;

• развитие глазомера;

• развитие осязания, вкуса, обоняния;

• сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

2. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» ( 2ч)**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)**

*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.

**Раздел «Электротехника» (1 ч)**

**Тема 1. Бытовые электроприборы (1 ч)**

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

Лабораторино- 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» (14 ч)**

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

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

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

**Тема 2. Физиология питания (1 ч)**

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)**

*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 (2 ч)**

*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 (4 ч)**

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

*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 (2 ч)**

*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.

**Тема 7. Приготовление завтрака.** **Сервировка стола к завтраку (2 ч)**

*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» (22 ч)**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)**

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)**

*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.

**Тема 3. Швейная машина (4 ч)**

*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 (10 ч)**

*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 «Художественные ремёсла» (8 ч)**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)**

*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.

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

*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 (4 ч)**

*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 и опытнической деятельности» (21 ч)**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (21 ч)**

*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 «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни - столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

1. **ТЕМАТИЧЕСКОЕ РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Тема | Количество часов |
| 1 | Технология домашнего хозяйства | 2 |
| 2 | Электротехника  | 1 |
| 3 | Кулинария  | 14 |
| 4 | Создание изделий из текстильных материалов | 22 |
| 5 | Художественные ремесла | 8 |
| 6 | Технология творческой и опытнической деятельности | 21 |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  | ИТОГО: | 68 |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Календарно-тематическое планирование по технологии**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **урока** | **Название раздела,** **кол-во часов по разделу** | **Тема урока** | **Освоение** **предметных** **знаний** | **Планируемые результаты** | **Дата проведения** |
| **предметные** | **личностные** | **метапредметные** | **план** | **факт** |
| 1 | **«Технологии домашнего хозяйства»**  **(2 ч)** | Создание интерьера кухни. Оборудование на кухне. | Интерьер, кухня, оборудование | Выполнять эскиз художественного оформления интерьера кухни, столовой | осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, приме-нение на практике, готовность к рациональному ведению дома-шнего хозяйства | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.**развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** отвечают на вопро­сы учителя, **К.**публичная защита проекта |  |  |
| 2 |  | Размещение мебели и оборудования, зоны кухни. | Минимальный набор кухонного оборудования. Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи. | Использовать варианты возможной отделки и декоративного украшения кухни.Выполнять эскиз изделия для украшения кухни. | осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, приме-нение на практике, готовность к рациональному ведению дома-шнего хозяйства**.** | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, прини-мает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении. |  |  |
| 3 | **Электротехника (1 ч)** | Бытовые электроприборы. | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов и формулировать потребности. | Работать с особыми видами технической документации: техническим паспортом и инструкцией. | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |  |  |
| 4-5 | **Кулинария** **(14 ч)** | Санитария и гигиенана кухне.Физиология питания.  | Санитарно-ги-гиенические требования, предъявляемые к приготовле-нию и хранени-ю пищи, посу-де и кухонному инвентарю | Объяснять значение витаминов в питании;овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи | Сопереживать чувствам других, выражающихся в поступках, направленных на помощь и обеспечение благополучия. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации**К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. |  |  |
| 6-7 |  | Бутерброды игорячие напитки. | Бутерброды, чай, кофе | Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов; приготавливать и оформлять бутерброды; проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе | осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и пос-ледующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** слушают вопросы учителя,**К.** формирование компетенции в общении,  |  |  |
| 8-9 |  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | Крупа, макароны | Определять соотношение крупы и жидкости при варке гарнираГотовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кащу. Знакомиться с профессией повар. | Работать в группе- устанавливать рабочие отношения | Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар |  |  |
| 10-11 |  | Блюда из овощей. | Группы овощей, механическая обработка овощей, способы нарезки овощей | Правила кулинарной обработки овощей, для сохранения в них витаминов. Правила безопасной работы при пользовании ножом и кухонными приспособлениями. | активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему,  | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** формирование умения на основе анализа объектов делать выводы, формирование умения обобщать и классифицировать по признакам.**К.** формирование компетенции в общении |  |  |
| 12-13 |  | Блюда из фруктов. | Салат | Определять доброкачественность фруктов по внешнему виду; выполнять механическую обработку фруктов; отработать точность и координацию движений при выполнении приемов нарезки фруктов | осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебнопо-знавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении |  |  |
| 14-15 |  | Блюда из яиц | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. | Изучать способы определения свежести яиц; соблюдать последовательность приготовления блюд по инструкционной карте; готовить блюда из яиц. | осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, приме-нение на практике и последующее повторение нового мате-риала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебнопо-знавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении. |  |  |
| 16-17 |  | Приготовление завтрака.**Практическая работа:**Сервировка стола к завтраку. Контрольная работа. | Особенности сервировки стола к завтраку. Правила поведения за столом | Выполнять сервировку стола к завтраку; подбирать столовое белье для сервировки, столовую посуду и приборы; овладеть навыками эстетического оформления стола. | осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и пос-ледующее повторение нового материала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении,  |  |  |
| 18-19 | **Создание изделий из текстильных волокон (22 ч)** | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. | Материа-ловеде-ние, волокно | Изучать характеристики различных видов волокон растительного происхождения и тканей по коллекциям; исследовать свойства тканей из натуральных растительных волокон; распознавать виды ткани | осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, приме-нение на практике и последующее повторение нового мате-риала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** осуществляют оценку техноло-гических свойств сырья, мате-риалов и областей их применения; **К.** формирование компетенции в общении,  |  |  |
| 20-21 |  | Текстильные материалы и их свойства. | Пряжа, прядение, ткань, нити основы и утка | Определять полотняное переплетение нитей в ткани; исследовать свойства долевой и уточной нитей в ткани; определять лицевую и изнаночную стороны ткани; направление долевой и изнаночной нити в ткани. | осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, приме-нение на практике и последующее повторение нового мате-риала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении. |  |  |
| 22-23 |  | Конструирование швейных изделий. | Ручные работы, стежок, строчка, длина стежка | Выполнять образцы ручных стежков и строчек, отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении ручных строчек. | осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, приме-нение на практике и последующее повторение нового мате-риала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, прини-мает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие умения получать инфо-рмацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.**К.** умение полно и точно выра-жать свои мысли. |  |  |
| 24-25 |  | Конструирование швейных изделий для изготовления выкройки. | Объяснять назначение карты, рисунка, пояснять части графика или таблицы и т. д. | Особенности построения выкроек. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. | Адекватно самостоятельно оценивать правильность выполнения действия. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие и углубление по-требностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**, К.** умение полно и точно выражать свои мысли. |  |  |
| 26-27 |  | Швейная машина. | Машин-ные работы,термино-логия машин-ных работ | Изучать устройство современной бытовой ШМ. Включать и выключать маховое колесо, наматывать нить на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, выполнять машинные строчки по намеченным линиям на ткани. | осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, при-менение на практике и после-дующее повторение нового ма-териала. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении,  |  |  |
| 28-29 |  | Швейная машина с электрическим приводом. | Машин-ные работы,термино-логия машин-ных работ | Выполнять закрепки в начале и в конце строчки. Выполнять прямую строчку с использованием регулятора длины стежка. Овладевать безопасными приёмами труда. | Принимать решения в проблемной ситуации на основе переговоров | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** формирование компетенции в общении,  |  |  |
| 30-31 |  | Раскрой изделия.**Практическая работа.**Раскладка выкройки на ткани. Раскрой фартука. | Шов, ширина шва | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Овладевать правилами раскроя фартука. Выполнять экономную раскладку выкройки на ткани. выкраивать детали швейного изделия.Соблюдать ТБ при работе с булавками и ножницами. | Формировать собственное информационное пространство: создавать системы папок и размещать в них нужные информационные источники | **Р.**умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** задаёт вопросы, необходимые для организации собственной деятельности. |  |  |
| 32-33 |  | Ручные стежки и строчки. **Практическая работа.**Прокладывание контурных и контрольных линий. Работа с проектом. | Понятие о стежке, строчке, шве. | Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. Осуществлять перенос контурных и контрольных линий выкройки на ткань с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Соблюдать ТБ при работе с булавками, швейными иглами и ножницами. | Осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** развитие умения получать информацию из рисунка, текста и строить сообщения в устной форме.**К.** умение полно и точно выражать свои мысли. |  |  |
| 34-35 |  | Виды краевых швов, применяемых при обработке фартука.**Практическая работа.**Обработка нижней части фартука, боковые срезы.Работа с проектом. | Конс-тру-ирова-ние, масш-таб, модели-рова-ние, модельЧертеж | Строить чертеж фартука в масштабе 1:4. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа фартука. Разрабатывать эскизы различных моделей фартука.Строить чертеж фартука в масштабе 1:1. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежа фартука. Моделировать выбранный фасон фартука по чертежу его основы. | осмысление темы нового ма-териала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, самоконтроль вы-полнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.**П.**развитие и углубление пот-ребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности**,** **К.** формирование умений полно и точно выражать свои мысли. |  |  |
| 36-37 |  | Технология обработки деталей фартука.**Практическая работа.**Обработка концов пояса обтачным швом.  | ВыкройкаДекати-рование | Выполнять подготовку выкройки фартука к раскрою.Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою | Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности. |  |  |
| 38-39 |  | Соединение пояса с нижней частью. Работа с проектом.**Практическая работа.**Соединение деталей стачным и настрочным швами. | детали кроя, раскрой | Выполнять раскладку выкроек на различных тканях. | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности. |  |  |
| 40-41 | **Художественные ремесла**  **(8 ч)** | Декоративно-прикладное искусство | Искусство, ремесло | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину | Организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем, сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия. | **Р** принимает и сохраняет уче-бную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность**П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности. |  |  |
| 42-43 |  | Основы композиции | Композиция, эскиз, набросок | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | Организовывать и планировать учебное сотрудничество с учителем, сверстниками, определять цели и функции участников, способы взаимодействия. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, **П.** усвоение новых способов умственной деятельности через разные виды получения информации.**К.** продолжение развития уме-нияучаствовать в коллективном обсуждении проблем и принятии решений**.** |  |  |
| 44-45 |  | Технология изготовления лоскутного изделия. | Лоскутная техника | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | Самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность.**П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |
| 46-47 |  | Технология изготовления лоскутного изделия. | Лоскутная техника, прихватка | Самостоятельно анализировать условия достижения цели на основе учёта выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале. |  |  |
| 48-49 | **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (21 ч)** | Понятие о творческой проектной деятельности**.** **Практическая работа:** Знакомство с примерами творческих проектов. | Проект, творчество | Понятие о творческой проектной деятельности. Использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни | Определять цель и задачи проектной деятельности и проектировать этапы их выполнения. | **Р.** умеет организовывать своё рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу.**П.** усвоение новых способов умственной деятельности **К.** продолжение развития умения участвовать в коллективном обсуждении проблем и принятии решений**.** |  |  |
| 50-51 |  | Индивидуальные и коллективные творческие проекты.**Практическая работа:** Изготовление открытки. Работа с проектом. |  | Понятие о индивидуальных и коллективных творческих проектах. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Распределение общественных обязанностей между учащимися. | Работать в группе — устанавливать рабочие отношения. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |
| 52-53 |  | Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов. |  | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Рационально использовать отходы. | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |
| 54-55 |  | Составление эскиза. | Эскиз, лоскуты,фактура | Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Составление эскиза. Изготовление шаблонов. Раскрой. Технологическая последователь-ность. | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |
| 56-60 |  | **Техноло-гиявыши-вания.** | Орна-мент, колорит | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства на базе школьного музея.Переводить рисунок вышивки на ткань | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |
| 61-64 |  | Технология изготовления прихватки из лоскутков. | Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Составление эскиза. Изготовление шаблонов. Раскрой. Технологичес-кая последователь-ность. | Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, **П.** развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |
| 65-66 |  | Технология выполнения простейших ручных швов. Тест «Простые ручные швы». | Метка, моног-рамма,Виды швов | Разработать рисунок метки, монограммы для вышивания. Применять стебельчатый шов для украшения носового платка. Выполнять образцы ручных швов. Отработать точность движений, координацию и глазомер при выполнении швов. | закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет уче-бную задачу, **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности |  |  |
| 67-68 |  | Ремонт иуход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей. Викторина «Швейные принадлежности» | Штопка заплата, аппликация.Товарный ярлык, маркиро-вочная лента. | Ремонтировать одежду. Овладевать безопасными приемами труда. Находить информацию о правилах ухода за одеждой, распознавать символы ухода за одеждой. Развивать устную речь. | закрепление нового материала и основных вопросов, по-длежащих усвоению, применение их на практике. | **Р.** принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, **П.** владение методами чтения технологической и инструктивной информации; **К.** оценка и самооценка учебной деятельности. |  |  |