

Рабочая программа по технологии для 5-х классов разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Тельминская СОШ» и других её разделов, с учетом изменений, внесенных в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (приказ Минобрнауки России от 31.12.2015 г. № 1577).

1. **Планируемые результаты освоения**

Планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

**Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания**

***Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития***

***Выпускник научится:***

* называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;
* объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;
* проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

***Выпускник получит возможность научиться:***

* *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.*

***Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся***

***Выпускник научится:***

* + следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
	+ оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;
	+ прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
	+ в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
	+ проводить оценку и испытание полученного продукта;
	+ проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
	+ описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
	+ анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:
	+ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;
	+ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
	+ определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
	+ встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;
	+ изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:
	+ оптимизацию заданного способа (технологии) получения требующегося материального продукта (после его применения в собственной практике);
	+ обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;
	+ разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
	+ проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:
	+ планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
	+ планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
	+ разработку плана продвижения продукта;
	+ проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

***Выпускник получит возможность научиться:***

* + *выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;*
	+ *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
	+ *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;*
	+ *оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии*.

***Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения***

***Выпускник научится:***

* + характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,
	+ характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,
	+ разъясняет социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,
	+ характеризовать группы предприятий региона проживания,
	+ характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,
	+ анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,
	+ анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,
	+ анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,
	+ получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,
	+ получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

***Выпускник получит возможность научиться:***

* + *предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;*
	+ *анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*.

**По завершении учебного года обучающийся:**

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
	+ характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
	+ называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
	+ разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
	+ объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
	+ приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
	+ объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
	+ составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
	+ осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
	+ осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
	+ осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
	+ конструирует модель по заданному прототипу;
	+ осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
	+ получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
	+ получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
	+ получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
	+ получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
	+ получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

## Содержание курса технологии в 5–х классах

**Вводный. Проектная деятельность (2 ч.)**

***Основные теоретические сведения***

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса.

***Практические работы***

Знакомство с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средствами обучения.

Раздел I. **Кулинария (20 ч.)**

**Тема 1. ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Понятие о процессе пищеварения и усвояемости пищи. Условия, способствующие лучшему пищеварению. Общие сведения о питательных веществах.

Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

***Практические работы***

* 1. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.
	2. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

**Тема 2. САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений. Характеристика кухонной и столовой посуды, особенности ухода за ней.

Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.

***Практические работы***

1. Определение безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.
2. Определение качества мытья столовой посуды экспресс методом химического анализа.

**Тема 3. ИНТЕРЬЕР КУХНИ, СТОЛОВОЙ (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Возможности применения компьютерных программ для создания интерьера кухни.

***Практические работы***

1. Выполнение эскиза интерьера кухни.
2. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.
3. Выполнение планировки кухни, столовой в масштабе 1: 20.

**Тема 4. СЕРВИРОВКА СТОЛА (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Составление меню на завтрак. Оформление готовых блюд и правила их подачи к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

***Практические работы***

1. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку.
2. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

**Тема 5. БУТЕРБРОДЫ, ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Бутерброды. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Использование обрезков.

Толщина хлеба в бутербродах.

Виды бутербродов: открытые, ассорти на хлебе, закрытые (дорожные, сандвичи), закусочные (канапе). Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов. Дополнительные продукты для украшения открытых бутербродов. Сочетание по вкусу и цвету продуктов в бутербродах ассорти на хлебе.

Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов, и подача их к столу.

Горячие напитки. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства. Способы заваривания чая и трав. Сорта кофе. Кофе молотый и в зернах. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе. Кофеварки.

Правила хранения чая, кофе, какао. Требования к качеству готовых напитков. ***Практические работы***

1. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.
2. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

***Примерный перечень блюд***

Бутерброд со сливочным маслом и твердым сыром.

Бутерброд с вареной или копченой колбасой.

Бутерброд с мясными продуктами (корейка, грудинка, окорок и др.).

Бутерброд с сельдью и маслом.

Ассорти с окороком и жареной говядиной на хлебе.

Закрытый бутерброд с сыром или со свининой.

Сандвичи из ветчины или колбасы со сливочным маслом и горчицей.

Сандвичи из филе жареной курицы со сливочным маслом.

Бутерброд канапе с сыром или с копченой колбасой.

**Тема 6. БЛЮДА ИЗ ЯИЦ (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Способы определения готовности блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

***Практические работы***

1. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.
2. Определение свежести яиц органолептическим методом.
3. Приготовление блюда из яиц.

Примерный перечень блюд

1. Яйца всмятку, в мешочек, вкрутую, выпускные, фаршированные.
2. Яичница глазунья.
3. Яичница на сковороде с черным хлебом и ветчиной.
4. Омлет с зеленым луком, сыром, картофелем, яблоками, шпинатом и др.

**Тема 7. БЛЮДА ИЗ ОВОЩЕЙ (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Понятие о пищевой ценности овощей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Ее влияние на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

***Механическая обработка овощей***

Санитарные условия механической обработки овощей. Назначение и правила механической обработки овощей (сортировка, мойка, очистка, промывание, нарезка). Способы и формы нарезки. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

***Приготовление блюд из сырых овощей***

Виды салатов. Использование салатов в качестве самостоятельных блюди дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из свежих овощей. Заправка овощных салатов растительным маслом, столовым уксусом, майонезом, сметаной.

Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску (помидоры, перец, огурцы, редис, морковь), и листьями зелени.

***Приготовление блюд из вареных овощей***

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование, бланширование). Способы варки овощей (в воде, на пару, при повышенном давлении, при пониженной температуре, в молоке, в растительных соках и др.). Преимущества и недостатки различных способов варки. Оборудование, посуда, инвентарь для варки овощей.

Время варки овощей. Способы определения готовности. Охлаждение овощей после варки или припускания. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

***Практические работы***

1. Определение доброкачественности овощей органолептическим методом.
2. Определение количества нитратов в овощах при помощи индикаторов.
3. Приготовление салата из сырых овощей.
4. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.
5. Приготовление одного блюда из вареных овощей.
6. Органолептическая оценка готовых блюд (вкус, цвет, запах, консистенция, внешний вид).
7. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной.

*Примерный перечень блюд*

1. Салат из зеленого лука и редиса с яйцом.
2. Салат из белокочанной капусты с помидорами и сельдереем.
3. Салат из редьки с огурцами и сметаной.
4. Салат из отварной свеклы с изюмом.
5. Винегрет зимний постный.
6. Картофель отварной с маслом и зеленью.
7. Картофель, сваренный в молоке.
8. Картофель, сваренный на пару.
9. Тыква, запеченная в духовом шкафу.
10. Кукуруза в початках отварная.

Раздел II. **Создание изделий из текстильных и**

**поделочных материалов (30 ч.)**

**Тема 1. ЭЛЕМЕНТЫ МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ (4 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

***Практические работы***

1. Изучение свойств нитей основы и утка.
2. Определение направления долевой нити в ткани.
3. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
4. Выполнение образца полотняного переплетения.

**Тема 2. ЭЛЕМЕНТЫ МАШИНОВЕДЕНИЯ (6 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Виды передач вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Организация рабочего места для работы на швейной машине. Правила подготовки универсальной бытовой швейной машины к работе, заправка верхней и нижней нитей, выполнение машинных строчек, регулировка длины стежка. Правила безопасного труда при работе на швейной машине.

***Практические работы***

1. Намотка нитки на шпульку.
2. Заправка верхней и нижней нитей.
3. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям.

**Тема 3. РУЧНЫЕ РАБОТЫ (2 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

***Практическая работа***

Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

**Тема 4. КОНСТРУИРОВАНИЕ И МОДЕЛИРОВАНИЕ**

**РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (6 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Виды фартуков. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок, необходимых для построения чертежа фартука. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование фартука (форма, симметрия, асимметрия, цвет, контраст, фактура материала, отделка). Подготовка выкройки к раскрою.

***Практические работы***

1. Снятие мерок и запись результатов измерений.
2. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам.
3. Моделирование фартука выбранного фасона.

**Тема 5. ТЕХНОЛОГИЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕЙ ОДЕЖДЫ (12 ч)**

***Основные теоретические сведения***

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Подготовка ткани к раскрою. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Обмеловка и раскрой ткани. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Сборка изделия. Художественная отделка изделия.

 Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Особенности влажно-тепловой обработки тканей из растительных волокон. Контроль и оценка качества готового изделия.

***Практические работы***

1. Раскладка выкройки фартука и головного убора и раскрой ткани.
2. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя.
3. Обработка деталей кроя.
4. Соединение деталей изделия машинными швами.
5. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия.

Раздел III.  **Рукоделие. Художественные ремёсла (16 ч.)**

**Тема 1. ВЫШИВКА. ВЫШИВКА КРЕСТОМ.**

***Основные теоретические сведения***

*Вышивка. Вышивка крестом.* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Определение места и размера узора на изделии. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

 Организация рабочего места для ручного шитья. Способы перевода рисунка на ткань, увеличения и уменьшения рисунка. Правила заправки изделия в пяльцы. Технология выполнения простейших ручных вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Свободная вышивка по рисованному контуру узора.

***Практические работы***

1. Зарисовка традиционных орнаментов, определение традиционного колорита и материалов для вышивки.
2. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом.
3. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки.
4. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.
5. Вышивка крестом по схеме.
6. **Тематическое планирование**

Рабочая программа к учебнику «Технология. Обслуживающий труд» под редакцией О. А. Кожиной составлена на основе фундаментального ядра содержания предмета «Технология» в рамках направления «Технология ведения дома» общего образования и Требований к результатам обучения, представленных в Стандарте основного общего образования. А также на основе рабочих программ: Технология. 5—8 классы / сост. Е. Ю. Зеленецкая — М.: Дрофа, 2014.

На изучение предмета в 5-х классах основной школы отводится **2 часа в неделю** в течение каждого года обучения, всего **68 уроков в год**. Обучение ведется на базовом уровне

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **№ в теме** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Сроки**  | **Тип урока** | **Формы и виды контроля** | **Примечания** |
| **По плану** | **фактически** |
| Введение (2) |
| 1 | 1,2 | Вводный урок. Проектная деятельность на уроках «Технологии» | 2 | 1неделясентября |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| Кулинария (20) |
| 2 | 1,2 | Физиология питания | 2 | 2 неделя сентября |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 3 | 3,4 | Санитария и гигиена | 2 | 3 неделя сентября |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| 4 | 5,6 | Интерьер кухни, столовой | 2 | 4 неделя сентября |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 5 | 7,8 | Интерьер кухни, столовой | 2 | 1 неделя октября |  | Урок развивающего контроля | Защита проекта. Рефлексия |  |
| 6 | 9,10 | Сервировка стола | 2 | 2 неделя октября |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 7 | 11,12 | Бутерброды, горячие напитки | 2 | 3 неделя октября |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 8 | 13,14 | Блюда из яиц | 2 | 4 неделя октября |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 9 | 15,16 | Блюда из сырых овощей | 2 | 2 неделя ноября |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 10 | 17,18 | Блюда из варёных овощей | 2 | 2 неделя ноября |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 11 | 19,20 | Сервировка стола. Практическая работа. Групповой проект «Воскресный обед для всей семьи» | 2 | 3 неделя ноября |  | Урок развивающего контроля | Защита проекта. Рефлексия |  |
| Создание изделий из текстильных иподелочных материалов (30) |
| 12 | 1,2 | Элементы материаловедения | 2 | 3 неделя ноября |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| 13 | 3,4 | Элементы материаловедения | 2 | 4 неделя ноября |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 14 | 5,6 | Элементы машиноведения | 2 | 1 неделя декабря |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| 15 | 7,8 | Элементы машиноведения | 2 | 2 неделя декабря |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 16 | 9,10 | Швейные ручные швы | 2 | 3 неделя декабря |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 17 | 11,12 | Швейные машинные швы. Влажно-тепловая обработка ткани | 2 | 4 неделя декабря |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 18 | 13,14 | Конструирование и моделирование рабочей одежды | 2 | 2 неделя января |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| 19 | 15,16 | Конструирование и моделирование рабочей одежды | 2 | 3 неделя января |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 20 | 17,18 | Конструирование и моделирование рабочей одежды | 2 | 4 неделя января |  | Урок общеметодологической направленности | Защита проекта. Рефлексия |  |
| 21 | 19,20 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 1 неделя февраля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 22 | 21,22 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 2 неделя февраля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 23 | 23,24 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 3 неделя февраля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 24 | 25,26 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 4 неделя февраля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 25 | 27,28 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 1 неделя марта |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 26 | 29,30 | Технология изготовления рабочей одежды | 2 | 2 неделя марта |  | Урок рефлексии | Защита проекта. Рефлексия |  |
| Рукоделие. Художественные ремёсла (16 ч.) |
| 27 | 1,2 | Рукоделие. Художественные ремесла | 2 | 3 неделя марта |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| 28 | 3,4 | Рукоделие.Художественные ремесла | 2 | 1 неделя апреля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 29 | 5,6 | Рукоделие.Художественные ремесла |  | 2 неделя апреля |  | Урок «открытия» нового знания | Беседа, рефлексия |  |
| 30 | 7,8 | Рукоделие.Художественные ремесла |  | 3 неделя апреля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 31 | 9,10 | Рукоделие.Художественные ремесла |  | 4 неделя апреля |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 32 | 11,12 | Рукоделие.Художественные ремесла |  | 1 неделя мая |  | Урок общеметодологической направленности | Беседа, рефлексия |  |
| 33 | 13,14 | Рукоделие.Художественные ремесла |  | 2 неделя мая |  | Урок развивающего контроля | Беседа, рефлексия |  |
| 34 | 15,16 | Рукоделие.Художественные ремесла |  | 3 неделя мая |  | Урок рефлексии | Защита проекта. Рефлексия |  |