

# Пояснительная записка

Настоящая рабочая программа по технологии разработана в соответствии с Приказом Минобрнауки РФ от 17.12.2010 года № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования с изменениями» от 29.12.2014 № 1644, с учётом программы по учебному предмету "Технология" 5 – 8 классы, под редакцией А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана – Граф», 2014 года и ориентирована на использование учебника "Технология" (Технология ведения дома) для 5 класса под редакцией В.Д.Симоненко, Н.В.Синица, М.: «Вентана – Граф», 2014 г, который включён в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ основного общего образования (приказ Минобрнауки от 31 марта 2014 г. № 253).

**Цель курса:**

* формирование представлений о технологической культуре производства;
* развитие культуры труда подрастающих поколений;
* становление системы техни­ческих и технологических знаний и умений;
* воспитание тру­довых, гражданских и патриотических качеств личности.

**Задачи курса:**

* сформировать у учащихся необходи­мые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин;
* овладеть способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необ­ходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности;
* научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.

**Место предмета в федеральном базисном учебном плане**

Согласно учебному плану школы на изучение предмета "Технология" в 5 классе отводится в объёме 68 часов, из расчета 2 часа в неделю.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты**

Изучение технологии в 5 классе направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

***К важнейшим личностными результатами*** изучение предмета «Технология» в 5 классе, направление «Технология ведения дома», относятся:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере обслуживающего труда.

***К важнейшим метапредметным результатам*** изучение предмета «Технология», направление «Технология ведения дома», относятся:

– планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

– определение адекватных 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;

– проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

– мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

– самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

– виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;

– приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

– выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;

– выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

– использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

– согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;

– объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

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

– 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

– соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

***К важнейшим предметным результатам*** изучения предмета «Технология», направление «Технология ведения дома», относятся:

1. *В познавательной сфере:*
* рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач;
* классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
* распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в техническом труде;
* владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической и технологической информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в подготовке и осуществлении технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
* применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.
1. *В трудовой сфере:*
	* планирование технологического процесса и процесса труда;
	* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
	* проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
	* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
	* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
	* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
	* соблюдение норм и правил безопасности труда и пожарной безопасности;
	* соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
	* обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
	* выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
	* подбор и применение инструментов приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
	* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов;
	* выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
	* документирование результатов труда и проектной деятельности;
	* расчет себестоимости продукта труда;
	* экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.
2. *В мотивационной сфере:*
	* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
	* оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
	* выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
	* выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
	* согласование своих потребностей и требований с другими участниками 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.
3. *В эстетической сфере:*
	* дизайнерское проектирование технического изделия;
	* моделирование художественного оформления объекта труда;
	* разработка варианта рекламы выполненного технического объекта;
	* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
	* опрятное содержание рабочей одежды.

*5. В коммуникативной сфере:*

* + формирование рабочей группы для выполнения технического проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
	+ выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
	+ оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих стандартов;
	+ публичная презентация и защита проекта технического изделия;
	+ разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
	+ потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.
	1. *В психофизической сфере*
	+ развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении станочных операций;
	+ достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
	+ соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
	+ сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Содержание учебного предмета**

**5 класс**

(68 ч, 2 час в неделю)

**Введение (2ч)**

***Тема: Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения в кабинете «Технология»***

***Основные теоретические сведения .***Цель и задачи изучения предмета в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

**Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» (26ч)**

***Тема: Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Классификация текстильных волокон. Способы получения 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 и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

***Лабораторные работы.*** Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

***Тема: Текстильные материалы и их свойства (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** 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.

***Лабораторная работа.*** Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

***Тема: Конструирование швейных изделий (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

***Практическая работа.*** Снятие мерок.

***Тема: Построение чертежа(2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Особенности построения выкроек салфетки, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

***Практическая работа.*** Построение чертежа изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

***Тема: Швейная машина(2ч)***

***Основные 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. Приемы 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.

***Практическая работа.*** 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.

***Тема: Основные операции при машинной обработке изделия (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Требования к выполнению машинных работ. Предохранение срезов от осыпания – обметывание. Постоянное соединение деталей – стачивание. Постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание. Удаление строчки временного назначения.

***Практическая работа.*** Изготовление образцов машинных работ. Упражнение в выполнении закрепок.

***Тема: Раскрой швейного изделия (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Профессия закройщик.

***Практическая работа.*** Раскрой изделия.

***Тема: Швейные ручные работы (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** 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-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

***Практическая работа.*** Изготовление образцов ручных работ.

***Тема: Машинные швы (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

***Практическая работа.*** Изготовление образцов машинных швов.

***Тема: Влажно-тепловая обработка ткани(2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

***Практическая работа.*** Проведение влажно-тепловых работ.

***Тема: Технология изготовления швейного изделия(2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессия портной.

***Практическая работа.*** Обработка проектного изделия.

**«Технологии творческой и опытнической деятельности» (4ч)**

***Тема: «Наряд для завтрака»***

***Основные теоретические сведения.*** Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

***Практические работы.*** Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

**Раздел: «Технологии домашнего хозяйства» (6 ч)**

***Тема: Интерьер кухни, столовой (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовая). Оборудование кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

***Практические работы.*** Планировка кухни.

**Раздел: «Электротехника» (1ч)**

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

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

***Практические работы.*** Изучение потребности электрических приборов на кухне.

 **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (3ч)**

***Тема: «Оформление интерьера»***

***Основные теоретические сведения.*** Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

**Раздел: «Кулинария» (16ч)**

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

***Основные 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 приемы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

***Тема: Физиология питания (1 ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Понятие 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. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

***Лабораторная работа:*** определение качества питьевой воды.

***Тема: Бутерброды и горячие напитки (2 ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки продуктов. Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоко­лад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вку­совые достоинства и способы заваривания. Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

***Практические работы****.* Приготовление бутербродов.

***Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)***

***Основные 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.

***Практическая работа****.* Приготовление блюд из макаронных изделий и круп.

***Тема: Приготовление блюд из овощей и фруктов (4 ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей. Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество ово­щей. Методы определения качества овощей. Определение ко­личества нитратов в овощах с помощью измерительных при­боров, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях. Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. 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. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформ­ление салатов продуктами, входящими в состав салатов и име­ющими яркую окраску, и листьями зелени. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

***Практические работы.*** Приготовление блюд из овощей и фруктов.

***Тема: Блюда из яиц (2 ч)***

***Основные теоретические сведения*** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

***Лабораторная работа*** Определение свежести яиц.

***Практическая работа: Приготовление блюд из яиц.***

 **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)**

***Тема: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет 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». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

**Раздел: «Художественные ремесла» (18ч)**

***Тема: Декоративно-прикладное искусство (2ч)***

***Основные 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. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

***Практическая работа.*** Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.

***Тема: Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

***Тема: Лоскутное шитье(2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутков. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

***Практическая работа.*** Разработка узоров для лоскутного изделия.

***Тема: Технология изготовления лоскутного изделия(2ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

 **«Технологии творческой и опытнической деятельности» (10ч)**

***Тема: «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (10ч)***

***Основные теоретические сведения.*** Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование, формулирование требований. Разработка нескольких вариантов и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технология изготовления, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет 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 «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта.

**Календарно тематическое планирование с определением видов учебной деятельности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Основные разделы | Количество часов | Количество |
| Практических работ | Тестов | Лабораторно- практических работ |
| 1 | Введение | 2 |  |  |  |
| 2 | Создание изделий из текстильных материалов | 20 | 10 | 4 | 4 |
| 3 | Технологии домашнего хозяйства | 2 | 1 |  |  |
| 4 | Электротехника | 1 |  |  | 1 |
| 5 | Кулинария | 14 | 5 | 5 | 2 |
| 6 | Художественные ремесла | 8 | 2 |  |  |
| 7 | Технологии творческой и опытнической деятельности | 21 | 10 | 2 |  |
|  Итого: | 68 | 28 | 11 | 7 |
| 1 полугодие | 32 | 13 | 4 | 4 |
| 2 полугодие | 38 | 15 | 7 | 3 |

**Планируемые результаты изучения курса технологии**

|  |
| --- |
| **Создание изделий из текстильных материалов** |
| ученик научится: | ученик получит возможность : |
| * изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно- прикладных работ, швейные изделия, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий
 | * выполнять не сложные приёмы моделирования изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства;
 |
| **Технологии домашнего хозяйства «Кулинария»** |
| ученик научится: | ученик получит возможность : |
| * самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания;
* соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно-гигиенические требования и правила безопасности.
 | * составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, миниральных веществах;
* организовывать свое рациональное питание в домашних условиях;
* применять различные способы обработки пищевых продуктов ;
* оформлять приготовленные блюда, сервировать стол
* соблюдать правила этикета.
 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** |
| ученик научится: | ученик получит возможность : |
| * планировать и осуществлять учебные проекты:

-выявлять и формулировать проблему;-обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта4-планировать этапы выполнения работы;-осуществлять технологический процесс;-контролировать ход и результаты выполнения проекта* представлять результаты выполненного проекта;
* пользоваться основными видами проектной документации
 | * организовывать и осуществлять проектную деятельностьна основе установленных норм и стандартов;
* планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов;
* осуществлять презентацию;
* давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке.
 |

**График проведения контрольных работ технологии в 5 классе в 2016 – 2017 учебном году**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ работы** | **Дата проведения** | **Тема работы** |
| **план** | **факт** |
| 1 | 18.10.16 |  | Контрольная работа № 1 по теме: «Создание изделий из текстильных волокон» |
| 2 | 27.12.16 |  | Контрольная работа № 2 по теме: « Технология домашнего хозяйства» |
| 3 | 14.03.17 |  | Контрольная работа № 3 по теме: « Кулинария» |
| 4 | 23.05.17 |  | Контрольная работа № 4 по теме: « Художественные ремесла» |

Приложение к приказу от 31.08.2016 №134

**Календарно-тематическое планирование по технологии (девочки)
в 5 классе на 2016 - 2017 учебный год**

Составитель: Рябова Н.С.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п**  | **Тема урока** | **Дата факт**  | **Дата кор.** | **Основной вид учебной деятельности** | **Планируемые результаты** | **Домашнее задание** |
| ***1 четверть*** | **Предметные** | **Метапредметные (УУД)** |
| **Введение (2 часа)** |
| 1 | Инструктаж по ТБ.Вводный урок. | 06.09.16 |  | Знакомится с содержанием и последовательностью изучения предмета "Технология" в 5 классе |  |  | Повторить правила ТБ при работе в кабинете технологии |
| 2 | Творческая проектная деятельность | 06.09.16 |  | Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомство с примерами творческих проектов | **-знать**: что такое проект, цели, задачи проектирования.Этапы выполнения проекта, тематика, критерии оценивания.**-уметь**: выполнять и защищать проектную работу. | Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; учится преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область; самостоятельно отбирает для реше­ния предметных учебных задач необходимую информацию по разработке творческого проекта; представляет информацию в виде пояснительной записки, а также таблиц, схем, в том числе с помощью ИКТ; использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта. Регулятивные: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.Коммуникативные: учится подтверждать аргументы фактами, критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого, учится искать свою пози­цию в многообразии эстетических и культурных предпочтений.Задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами. | Повторить конспект в тетради. |
| **Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов» - 20ч. «Технологии творческой и опытнической деятельности» 6ч** |
| 34 | Свойства текстильных материалов.Производство текстильных материалов. | 13.09.1613.09.16 |  | Изучать характеристики различных видов волокон и тканей по коллекциям. Проводить сравнительный анализ прочности ткани. Оформлять результаты исследований. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. | **-знать:** принципы изготовления пряжи, нитей, ткани; классификацию текстильных волокон; структуру полотняного переплетения; свойства х/б и льняных тканей. **-уметь:** определять в ткани уточную и долевую нити, лицевую и изнаночную стороны ткани. -**использовать:**при выборе ткани и раскройных работах. | Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает необходимую информацию по характеристике и применению натуральных волокон растительного происхождения в текстильной промышленности; учится изготавливать образец ткани полотняного переплетения; Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. Использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.Регулятивные: принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ); Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого. | Выучить основные понятия.Повторить конспект в тетради. |
| 56 | Текстильные материалы.Свойства текстильных материалов. | 20.09.1620.09.16 |  | Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований | Учебник, стр. 5-8, прочитать. Ответить на вопросы. |
| 78 | Конструирование швейных изделий. Изготовление выкроек. | 27.09.1627.09.16 |  | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. | **-знать**: краткие сведения из истории одежды, требования, предъявляемые к одежде, общие правила построения и оформления чертежей изделий, правила снятия мерок, последовательность построения чертежа фартука, особенности моделирования рабочей одежды, правила подготовки выкройки к раскрою.-**понимать:** что от правильного снятия мерок зависит точность построения чертежа. -**уметь**: снимать мерки и записывать результат измерений, строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину, моделировать фартук выбранного фасона, готовить выкройку фартука к раскрою**-использовать**:при конструировании и моделировании швейных изделий.  | Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для реше­ния предметных учебных задач необходимую информацию по разработке модели фартука; учится снимать мерки, строить чертёж и моделировать основу фартука на поясе; представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; моделировать фартук на ПК с помощью графического редактора. Использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.Регулятивные: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно - познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого. | Учебник, стр. 10-13, прочитать. Заполнить таблицу. |
| 910 | Построение чертежа.Построение чертежа. | 04.10.1604.10.16 |  | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. | Повторить конспект в тетради.Ответить на вопросы. |
| 1112 | Швейная машина.Бытовой швейная машина с электрическим приводом. | 11.10.1611.10.16 |  | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.  | **-знать**: приемы безопасной работы на швейной машине, виды машин, применяемых в швейной промышленности,устройство бытовой универсальной шв. машины, назначение основных узлов шв. машины, организацию рабочего места, правила подготовки к работе, устройство моталки, классификацию машинных швов. **-понимать**: значение правильной подготовки швейной машины к работе. -**уметь:** наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выполнять машинную строчку с различной длиной стежка, выполнять соединительные и краевые машинные швы.-и**спользовать:** при самостоятельной работе на шв. машине.  | Познавательные: осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нуж­ную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников: знает назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины. Умеет выполнять соединительные и краевые машинные швы. Учится овладевать безопасными приёмами труда.Регулятивные: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и со­храняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необ­ходимые действия, операции, действует по плану. Коммуникативные : задает вопросы, слушает и отве­чает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необ­ходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами. | Учебник, стр. 510-11, законспектировать. Ответить на вопросы. |
| 1314 | Подготовка к выполнению машинных швов.Машинные швы.Контрольная работа №1 по теме «Создание изделий из текстильных материалов» | 18.10.1618.10.16 |  | Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда. | Учебник, §12, законспектировать. Ответить на вопросы. |
| 1516 | Анализ контрольной работы. Технология изготовления швейных изделий.Раскрой фартука. | 25.10.1625.10.16 |  | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя. | **-знать**: конструкцию и технологию выполнения машинных швов (стачного, накладного, вподгибку),правила подготовки ткани к раскрою, способы раскладки выкройки на ткань, способы переноса контурных и контрольных линий, правила обработки накладных карманов и соединение с н. ч., обработку срезов фартука, влажно-тепловую обработку ,её значение при изготовлении изделий, приёмы влажно-тепловой обработки, контроль качества готового изделия.**-понимать**: что от качественно выполненной работы зависит внешний вид изготавливаемого изделия.**-уметь**: выполнять машинные швы, экономно раскладывать выкройки фартука на ткань и раскраивать, обрабатывать детали кроя, соединять детали кроя стачными и настрочными швами, выполнять отделочные работы, влажно-тепловую обработку, определять качество готового изделия.**-использовать:** при изготовлении швейных изделий.  | Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает необходимую информацию по технологии пошива фартука; учится способам рациональной раскладки выкройки , обработке изделия в соответствии с технологическими картами, способам художественной отделки изделия и приёмам влажно-тепловой обработки швейных изделий. Овладевает безопасными приёмами труда. Знакомится с профессиями закройщик и портной. Учится оформлять результаты работы. Использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.Регулятивные : принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ);Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого. | Учебник, §13, прочитать. Повторить конспект в тетрадях. |
|  ***2 четверть*** |  |
| 1718 | Подготовка деталей кроя к обработке.Обработка боковых срезов фартука. | 08.11.1608.11.16 |  | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. | Учебник, §13, прочитать. §14, законспектировать. Повторить определения. |
| 1920 | Обработка бретелей фартука.Обработка деталей пояса фартука. | 15.11.1615.11.16 |  | Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. | Учебник, §15, составить план – ответа. Заполнить таблицу №23. |
| 2122 | Обработка накладного кармана.Обработка накладного кармана. | 22.11.1622.11.16 |  | Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. | Учебник, §15, план – ответа. Заполнить таблицу № 23. |
| 2324 | Контроль качества готового изделия.Контроль качества готового изделия. | 29.11.1629.11.16 |  | Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание | Повторить конспект в тетради. Подготовить реферат. |
| 25 | Творческий проект «Наряд для завтрака».Аналитический этап. | 06.12.16 |  | Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать материал, разрабатывать форму наблюдений. | **-знать**: что такое проект, цели, задачи проектирования.Этапы выполнения проекта, тематика, критерии оценивания.**-уметь**: выполнять и защищать проектную работу. | Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; учится преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область; самостоятельно отбирает для реше­ния предметных учебных задач необходимую информацию по разработке творческого проекта; представляет информацию в виде пояснительной записки, а также таблиц, схем, в том числе с помощью ИКТ; использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта. Регулятивные: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.Коммуникативные: учится подтверждать аргументы фактами, критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого, учится искать свою пози­цию в многообразии эстетических и культурных предпочтений.Задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами. | Учебник, §23, составить план – конспект. |
| 26 | Технологический этап. | 06.12.16 |  | Анализировать полученные результаты исследований.Собирать информацию и оценивать её.Анализировать проблему. | Выучить основные понятия. |
| 2728 | Контрольный этап.Контрольный этап. | 13.12.1613.12.16 |  | Анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.  | Повторить конспект в тетради. Ответить на вопросы, стр. 146. |
| **Раздел: Технология домашнего хозяйства – 2 часа. Электротехника -1 час. Технологии творческой и опытнической деятельности – 3 часа.** |
| 29-30 | Интерьер кухни. Планировка кухни – столовой. Бытовые электроприборы на кухне. | 20.12.1620.12.16 |  | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. | **-знать**: общие сведения об интерьере, требования, предъявляемые к интерьеру кухни, столовой **-понимать**:различия в оформлении помещений квартиры; -**уметь:** разрабатывать интерьер кухни и столовой, оформлять интерьер изделиями собственного производства, поддерживать санитарное состояние кухни. **-использовать**:полученные знания при оформлении интерьера своей квартиры.  | Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для реше­ния предметных учебных задач необходимую информацию по разработке интерьера; учится выполнять эскиз интерьера с учётом требований; представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.Регулятивные: принимает и сохраняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действует по плану, используя наряду с основными и дополнительные средства (справочная литература, средства ИКТ); Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно - познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого;  | Учебник, §3, законспектировать. Ответить на вопросы. |
| 31 | Контрольная работа №2 по теме «Технология домашнего хозяйства» | 27.12.16 |  | 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 | **-знать**: общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне**-понимать**: принцип действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.-**уметь:** пользоваться бытовой техникой на кухне. |  | Учебник, §4, составить план – конспект. |
| 32 | Анализ контрольной работы. Творческий проект «Планирование кухни». | 27.12.16 |  | Анализировать полученные результаты исследований.Собирать информацию и оценивать её.Анализировать проблему. | **-знать**: что такое проект, цели, задачи проектирования.Этапы выполнения проекта, тематика, критерии оценивания.**-уметь**: выполнять и защищать проектную работу. | Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; учится преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область; самостоятельно отбирает для реше­ния предметных учебных задач необходимую информацию по разработке творческого проекта; представляет информацию в виде пояснительной записки, а также таблиц, схем, в том числе с помощью ИКТ; использует полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта. Регулятивные: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.Коммуникативные: учится подтверждать аргументы фактами, критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого, учится искать свою пози­цию в многообразии эстетических и культурных предпочтений.Задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами. | Работа над творческим проектом. |
|  ***3 четверть*** |  |
| 3334 | Защита проекта.Защита проекта. | 17.01.1717.01.17 |  | Анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.  | Повторить §3. Ответить на вопросы. |
| **Раздел: Кулинария – 14 часов.** |
| 35-36 | Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания. | 24.01.1724.01.17 |  | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета. | **-знать**: общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, роли витаминов в обмене веществ. **-понимать**: для чего нужно питаться человеку, что такое культура питания . **-использовать**:для правильного питания.  | Познавательные: осознает познавательную задачу; самостоятельно предполагает, какая информация нужна для решения предметной учебной задачи, состоящей из нескольких шагов; читает и слушает, извлекая нуж­ную информацию, а также самостоятельно находит ее в материалах учебников, рабочих тетрадей. Регулятивные: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем; принимает и со­храняет учебную задачу; планирует (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необ­ходимые действия, операции, действует по плану. Коммуникативные : задает вопросы, слушает и отве­чает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необ­ходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее, учится подтверждать аргументы фактами. | Учебник, §5, составить план – конспект. |
| 37 | Технология приготовления бутербродов. | 31.01.17 |  | Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов. Приготавливать и оформлять бутерброды. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. | **-знать**: виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления . **-понимать**:различия в бутербродах,сортах чая, кофе. **-уметь** : нарезать правильно хлеб, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки. **-использоват**ь:согласно технологическим требованиям готовить выше названные блюда .  | Учебник, §6, стр. 37-42 подготовить пересказ.  |
| 38 | Технология приготовления горячих напитков. | 31.01.17 |  | Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. | Ответить на вопросы. |
| 3940 | Технология приготовления блюд из круп. Технология приготовления блюд из бобовых и макаронных изделий. | 07.02.1707.02.17 |  | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Анализировать состав пищевых веществ в продуктах.Готовить гарнир из макаронных изделий. | Учебник, §7-8, прочитать, составить конспект. |
| 4142 | Технология приготовления блюд из овощей.Технология приготовления блюд из фруктов. | 14.02.1714.02.17 |  | Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов. Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей. Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами.  | Учебник, §9-10, прочитать, составить конспект. Ответить на вопросы. |
| 4344 | Тепловая кулинарная обработка овощей. Тепловая кулинарная обработка овощей.  | 21.02.1721.02.17 |  | Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. | Учебник, §11-12, прочитать. Ответить на вопросы. |
| 45-46 | Технология приготовления блюд из яиц. | 28.02.1728.02.17 |  | Изучать способы определения свежести яиц. Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам. | Учебник, §12, стр. 66. Составить план – конспект. |
| 4748 | Приготовление завтрака.Сервировка стола к завтраку. | 07.03.1707.03.17 |  | Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое бельё для сервировки стола. | Учебник, §13, прочитать. Ответить на вопросы. |
| 49-50 | Контрольная работа №3 по теме «Кулинария».Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». | 14.03.1714.03.17 |  | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. | Повторить конспект в тетради. Работа над творческим проектом. |
| **Раздел: Художественные ремесла - 8 часов. Технологии творческой и опытнической деятельности – 10 часов.** |
| 51-52 | Декоративно прикладное искусство. | 21.03.1721.03.17 |  | Создавать композицию с изображением пейзажа для панно. Обсуждать наиболее удачные работы | **-знать**: сведения из истории возникновения и развития вышивки, правила разметки размера рисунка и способы перевода рисунка на ткань, технологию выполнения простейших ручных швов, организацию рабочего места и правила т/б.б**-понимать**: что декоративное искусство дает неограниченные возможности реализации творческого начала каждой личности**-уметь**: переводить рисунки на ткань, отделывать вышивкой изделие (по выбору), готовить сувениры к праздникам.  | Познавательные: анализирует, сравнивает, классифицирует и обобщает факты и явления; выявляет причины и следствия простых явлений; самостоятельно отбирает для реше­ния предметных учебных задач необходимую информацию по разработке эскизов для вышивки; учится выполнять эскиз вышивки с учётом требований к композиции; с учётом цветового решения. представлять информацию, в том числе с помощью ИКТ; создавать композиции на ПК с помощью графического редактора. Знакомится с различными видами техники лоскутного шитья. Учится изготавливать изделия в технике лоскутной пластики. Использовать полученную информацию в проектной деятельности под руководством учителя-консультанта.Регулятивные: учится обнаруживать и формулировать учебную проблему совместно с учителем, выбирать тему творческой работы с помощью учителя; планировать (в сотрудничестве с учителем и одноклассниками или самостоятельно) необходимые действия, операции, действовать по плану; в диалоге с учителем совершенствовать критерии оценки и пользоваться ими в ходе оценки и самооценки.Коммуникативные: задает вопросы, слушает и отвечает на вопросы других, формулирует собственные мысли, высказывает и обосновывает свою точку зрения, при необходимости отстаивает свою точку зрения, аргументируя ее; учится подтверждать аргументы фактами; осуществляет совместную деятельность в парах и рабочих группах с учетом конкретных учебно- познавательных задач; учится критично относиться к своему мнению; понимать точку зрения другого. | Учебник, §24, прочитать. Ответить на вопросы.0 |
|  ***4 четверть*** |  |
| 53-54 | Основы композиции при создании предметов декоративно прикладного искусства. | 04.04.1704.04.17 |  | Зарисовывать современные и старинные орнаменты и узоры.  | **-знать**: правила, приёмы и средства композиции, понятие орнамента, цветовые сочетания в орнаменте. **-понимать**: что качество выполненной работы зависит от соблюдения приёмов и средств композиции , её цветового решения.**-уметь**: создавать композиции на ПК с помощью графического редактора | Учебник, §25, прочитать. Заполнить таблицу в тетради. Подготовить сообщение. |
| 55-56 | Лоскутное шитьё. | 11.04.1711.04.17 |  | Изучать различные техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. | **-знать:** терминологию ручных работ,классификацию прямых стежков.**-уметь:** выполнять строчки с использованием прямых стежков.**-использовать**: при выполнении ручных работ | Учебник, §26, прочитать. Ответить на вопросы. |
| 57-58 | Технология изготовления лоскутного изделия. | 18.04.1718.04.17 |  | Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава.  | **-знать**: виды техники лоскутного шитья. Историю созданий изделий из лоскута. Правила подготовки материалов к работе, технологию соединения деталей между собой. **-понимать**: что декоративное искусство дает неограниченные возможности реализации творческого начала каждой личности.**-уметь:** изготавливать декоративные изделия в технике лоскутной пластики (прихватка, салфетка, грелка на чайник). | Учебник, §27, прочитать. Составить план – ответа. |
| 59-60 | Творческий проект «Пошив салфетки из лоскута».Подготовительный этап этап. | 25.04.1725.04.17 |  | Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать материал, разрабатывать форму наблюдений. | Подготовить творческий проект. Учебник, §28, прочитать. Ответить на вопросы. |
| 61-62 | Технологический этап. | 02.05.1702.05.17 |  | Анализировать полученные результаты исследований.Собирать информацию и оценивать её.Анализировать проблему. | Учебник, §29, прочитать, выучить определения. Ответить на вопросы. |
| 63-64 | Аналитический этап. | 16.05.1716.05.17 |  | Создание изделий из текстильных материалов | Учебник, §30, повторить. Сделать вывод. |
| 65-66 | Контрольный этап.Контрольная работа №4 по теме «Художественные ремесла» | 23.05.1723.05.17 |  | Анализировать результаты, формулировать выводы и рекомендации.  |  | Повторить конспект в тетради. |
| 6768 | Анализ контрольной работы. Защита портфолио. | 30.05.1730.05.17 |  | Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. |  |  |
| ИТОГО: 68 часов |