Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия №1»

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

Рабочая программа курса

учебного предмета / внеурочной деятельности

**«Технология» (девочки)**

**5 класс**

на 2020 – 2021 учебный год

Доронина Лариса Владимировна, учитель технологии и ИЗО первой квалификационной категории

г. Нижневартовск

2020 г.

**Оглавление рабочей программы:**

1. Пояснительная записка. Планируемые результаты освоения учебного предмета\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 3
2. Содержание учебного предмета «Технология»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_11
3. Тематическое планирование с указанием количества часов, отводимых на освоение каждой темы

3.1. Сетка часов\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20

3.2.Календарно-тематическое планирование

1. 5 КЛАСС\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_21
2. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**Пояснительная записка**

**Нормативно-правовое обеспечение предмета**

**Рабочая программа по технологии для 5 классов составлена в соответствии с нормативными документами:**

* Фундаментальное ядро содержания общего образования;
* Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образовании»;
* Письмо Министерства образования и науки РФ от 19.04.2011 г. № 03-255 «О введении федерального государственного образовательного стандарта общего образования»;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 04.10.2010 г. № 986 «Об утверждении федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений»;
* Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 31 марта 2014 г. № 253 г. Москва "Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования"
* Приказы Минобрнауки России от 28 декабря 2015 года № 1529, от 26 января 2016 года № 38, от 21 апреля 2016 года № 459 «О внесении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. № 253»
* Авторские программы Технология: программа: 5-8 классы, А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.:Вентана-Граф, 2013, Технология: рабочая программа: 5-9 классы/ А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. - М.: Вентана-Граф, 2017.
* Положение о порядке разработки и утверждения рабочих программ в МБОУ «Гимназия №1» г. Нижневартовск.

**Цель и задачи реализации программы**

**Основной целью** курса **"Технология"** в соответствии с требованиями ФГОС является формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях.

Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-преобразующей деятельности, создание новых ценностей, что соответствует потребностям развития общества.

**Задачами реализации** программы учебного предмета являются:

1) обеспечение в процессе изучения предмета условий для достижения планируемых результатов освоения основной образовательной программы

основного общего образования всеми обучающимися, в том числе обучающимися с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами;

2) создание в процессе изучения предмета условий для развития личности, способностей, удовлетворения познавательных интересов, самореализации обучающихся, в том числе одаренных;

3) создание в процессе изучения предмета, условий для формирования ценностей обучающихся, основ их гражданской идентичности и социально-

профессиональных ориентаций;

4) включение обучающихся в процессы преобразования социальной среды, формирования у них лидерских качеств, опыта социальной деятельности, реализации социальных проектов и программ;

5) создание в процессе изучения предмета условий для формирования у обучающихся опыта самостоятельной учебной деятельности;

6) создание в процессе изучения предмета условий для формирования у обучающихся навыков здорового и безопасного для человека и окружающей его среды образа жизни;

7) знакомство учащихся с методами научного познания и методами исследования объектов и явлений природы;

8) формирование у учащихся умений наблюдать природные явления и выполнять опыты, лабораторные работы и экспериментальные исследования с

использованием измерительных приборов, широко применяемых в практической жизни;

9) овладение учащимися такими общенаучными понятиями, как природное явление, эмпирически установленный факт, проблема, гипотеза, теоретический вывод, результат экспериментальной проверки;

10) понимание учащимися отличий научных данных от непроверенной информации, ценности науки для удовлетворения бытовых, производственных и культурных потребностей человека.

**Базисный учебный план** образовательной организации на 2020-2021 учебный год включает 70 учебных часов для обязательного изучения образовательной области «Технология». В том числе: в 5 классах – по 70 ч, из расчета 2 часа в неделю.

**Обоснование выбора программы.**

Рабочая программа составлена на основе примерной основной образовательной программы основного общего образования и авторской программы: Технология: рабочая программа: 5-9 классы/ А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. - М.: Вентана-Граф, 2017.

Учебные занятия содержат не более 25% времени на теоретическое обучение и 75%-на практические работы, на которых отрабатываются предусмотренные программой знания, умения и навыки на любых объектах труда с учётом возраста, выбора объекта труда по категориям сложности, соответствующим интересам и потребностям учащихся, а также требованиям техники безопасности. Домашнее задание задается только в контексте освоения теоретического учебного материала, что составляет 20-25% учебного времени.

**Обоснование выбора учебников**

Завершённая предметная линия учебников «Технология» входящей в систему учебно-методических комплектов «Алгоритм успеха»,

для учащихся 5–9 классов общеобразовательных организаций. Авторы А.Т. Тищенко, Н.В. Синица, В.Д.Симоненко и др. Издательский центр «Вентана-Граф»

Содержание учебников обеспечивает достижение требований ФГОС по формированию личностных, метапредметных и предметных результатов.

**ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**Личностные УДД:**

♦ сформированность личностных познавательных, интеллектуальных и творческих способностей и интересов в предметной технологической деятельности и необходимости непрерывного образования в современном обществе Л1;

♦ самостоятельность в приобретении новых знаний, практических умений и навыковЛ2;

**♦** мотивация образовательной деятельности на основе личностно ориентированного подхода Л3;

♦ развитие теоретического, технико-технологического, экономического и исследовательского мышления Л5;

♦ развитие трудолюбия и ответственности, стремление к эффективной трудовой деятельности Л6;

♦ толерантное осознание, готовность и способность вести диалог с другими людьми, находить общие цели для их достижений Л7;

♦ формирование эмоционально-личностного отношения к ценностям народной культуры Л9.

**Метапредметные результаты:**

**Регулятивные УУД:**

♦ умение адекватно оценивать свои способности; видеть связь между затраченными усилиями и достигнутыми результатами Р1;

♦ умение самостоятельно определять способы решения учебных, творческих, исследовательских и социальных задач на основе заданных алгоритмов Р2;

♦ формирование умений продуктивно работать, общаться и взаимодействовать друг с другом, планировать и выполнять совместную коллективную работу, корректировать результаты совместной деятельности Р3;

♦ владение навыками исследовательской и проектной деятельности, определение целей и задач, планирование деятельности, построение доказательств в отношении выдвинутых гипотез, самостоятельная выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; формулирование выводов, представление и защита результатов исследования в заданном формате Р4;

♦ использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личную, общественно значимую и потребительскую стоимость Р5;

♦ овладение нормами и правилами культуры труда на рабочем месте и правилами безопасности при выполнении различных технологических процессов Р6.

**Предметные результаты**

**Предметные УДД:**

*В познавательной сфере:*

♦ владение базовыми понятиями и терминологией, объяснять их с позиций явлений социальной действительности П1;

♦ опыт использования полученных знаний и умений при планировании и освоении технологических процессов, при обработке конструкционных материалов распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; П2;

♦ подбор материалов, инструментов, оснастки, оборудования в соответствии с технологической, технической и графической документацией П3;

♦ подбор естественных и искусственных материалов для практических и проектных работ П4;

♦ владение способами научной организации труда при выполнении практических, исследовательских и проектных работ П5;

♦ применение межпредметных и внутрипредметных связей в процессе разработки технологических процессов и проектно-исследовательских работ П6.

*В ценностно-мотивационной сфере:*

♦ умение ориентироваться в мире нравственных, социальных и эстетических ценностей, в будущем активного участника процессов модернизации различных сторон общественной жизни П7;

♦ уважение ценностей иных культур и мировоззрения П8;

♦ осознание ответственности за здоровый образ жизни, качество результатов труда, экономии материалов, сохранение экологии П11.

*В трудовой сфере:*

♦ знание моральных и правовых норм, относящихся к трудовой деятельности, готовность к их исполнению П12;

♦ умение планировать процесс труда, технологический процесс с учетом характера объекта труда и применяемых технологий П14;

♦ выполнять подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом материально-энергетических ресурсов П15;

♦ проектирование и составление графической документации, последовательности технологических операций с учетом разрабатываемого объекта труда или проекта 16;

♦ участие в проектной деятельности, владение приемами исследовательской деятельности П17;

♦ соблюдение культуры труда, трудовой и технологической дисципли­ны, норм и правил безопасности работ, пожар­ной безопасности, правил санитарии и гигиены П18;

♦ умение самостоятельно выполнять отбор информации с использование различных источников информационных технологий, для презентации результатов практической и проектной деятельности П19;

*В физиолого-психологической сфере:*

♦ сочетание образного и логического мышления в про­цессе трудовой, проектной и исследовательской деятельности П21;

♦ развитие моторики, координации и точности движений рук при вы­полнении различных технологических операций, при работе с ручными и механизированными инструментами, механизмами и станками П22.

*В эстетической сфере:*

♦ умение эстетически и рационально оснастить рабочее мес­та, с учетом требований эргономики и научной организации труда П23;

♦ умение проектировать разрабатываемое изделие или проект, с учетом требований дизайна, эргономики и эстетики овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда П24

**Коммуникативные УУД**:

♦ практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;знания о конструктивном взаимодействии людей с разными убеждениями, культурными ценностями и социальным положением П25;

♦ умение использовать современные средства связи и коммуникации для поиска необходимой учебной и социальной информации П26;

♦ умение работать в коллективе при выполнении практических и проектных работ, с учетом общности интересов и возможностей всех участников трудового коллектива, установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями П27;

♦ умение публично отстаивать свою точку зрения, выполнять презентацию и защиту проекта изделия, про­дукта труда или услуги П28

**Данная программа предусматривает реализацию междисциплинарных программ. В этом направлении приоритетами для учебного предмета «Технология» на уровне основного общего образования являются следующие результаты:**

**Формирование ИКТ- компетентности обучающихся**

Выпускник научится:

• использовать различные приёмы поиска информации в Интернете, поисковые сервисы, строить запросы для поиска информации и анализировать результаты поиска;

• использовать приёмы поиска информации на персональном компьютере, в информационной среде учреждения и в образовательном пространстве;

• использовать различные библиотечные, в том числе электронные, каталоги для поиска необходимых книг;

• искать информацию в различных базах данных, создавать и заполнять базы данных, в частности использовать различные определители;

**Основы учебно-исследовательской и проектной деятельности**

Выпускник научится:

• планировать и выполнять учебное исследование и учебный проект, используя оборудование, модели, методы и приёмы, адекватные исследуемой проблеме;

• ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать языковые средства, адекватные обсуждаемой проблеме;

• отличать факты от суждений, мнений и оценок, критически относиться к суждениям, мнениям, оценкам, реконструировать их основания;

Выпускник получит возможность научиться:

• самостоятельно задумывать, планировать и выполнять учебное исследование, учебный и социальный проект;

• использовать догадку, озарение, интуицию;

• целенаправленно и осознанно развивать свои коммуникативные способности, осваивать новые языковые средства;

• осознавать свою ответственность за достоверность полученных знаний, за качество выполненного проекта.

**Работа с текстом: поиск информации**

Выпускник научится:

• ориентироваться в содержании текста и понимать его целостный смысл:

— объяснять порядок частей/инструкций, содержащихся в тексте;

— сопоставлять основные текстовые и внетекстовые компоненты: обнаруживать соответствие между частью текста и его общей идеей, сформулированной вопросом, объяснять назначение карты, рисунка, пояснять части графика или таблицы и т. д.;

— формировать на основе текста систему аргументов (доводов) для обоснования определённой позиции

Выпускник получит возможность научиться:

• критически относиться к рекламной информации;

• находить способы проверки противоречивой информации;

• определять достоверную информацию

**Предметные результаты по разделам учебной программы**

**Раздел « Технология приготовления пищи. Кулинария»**

**5 класс**

Выпускник научится:

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
* организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
* применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
* оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
* соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
* оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Технологии создания изделий из текстильных материалов»**

**5 класс**

Выпускник научится:

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технология ведения дома**».

**5 класс**

Выпускник научится:

* проектировать интерьер кухни и других жилых комнат;
* самостоятельно пересаживать комнатные растения и украшать ими интерьер жилого помещения.
* самостоятельно оформлять интерьер эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства.
* различать типы освещения,
* изучит понятие «гигиена жилища» «экология жилища»

Выпускник получит возможность научиться:

* различать стили и дизайнерские направления в оформлении интерьера жилых комнат;
* технологии выращивания комнатных растений;

- создавать своими руками предметы декора для интерьера жилого дома.

**-** определять расходы и стоимость горячей и холодной воды за месяц.

**Раздел «Рукоделие и художественные ремёсла»**

**5 классы**

Выпускник научится:

- современным художественным видам творчества, ремёслам

Выпускник получит возможность научиться:

- создавать своими руками, творческую работу в технике лоскутное шитьё и аппликация из ткани, вязаные изделия крючком и на спицах.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

**5 класс**

Выпускник научится:

* планировать и выполнять учебные технологические проекты:
* выявлять и формулировать проблему;
* обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
* планировать этапы выполнения работ;
* составлять технологическую карту изготовления изделия;
* выбирать средства реализации замысла;
* осуществлять технологический процесс;
* контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
* оформлять проектные материалы;
* представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

* организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

1. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» (ДЕВОЧКИ)**

**Содержание курса** строится на основе системно - деятельностного подхода при которому учащихся формируются и развиваются универсальные учебные действия (УУД) и реализуется главная задача образования – гражданское становление личности.

Каждый компонент учебного предмета «технология» включает в се­бя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанно­го с практическими работами, должно предваряться освоени­ем учащимися необходимого минимума теоретических сведе­ний с опорой на лабораторные исследования. В программе предмета предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проект­ной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительной стоимости). Для практических работ учитель в соответствии с имею­щимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей со­вокупности рекомендуемых в программе технологических опе­раций. При этом педагог должен учитывать посильность объ­екта труда для школьников соответствующего возраста, а так­же его общественную или личную ценность.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на осно­ве использования межпредметных связей. Это связи с алгеб­рой и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкци­онных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принци­пов работы машин, механизмов, приборов, видов современ­ных технологий; с историей и искусством при освоении тех­нологий традиционных промыслов. При этом возможно про­ведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

При изучении предмета «Технология» учитываются национальные, региональные и этнокультурные особенности ХМАО-Югра, что способствует осознанию необходимости сохранять достижения родного края. В соответствии с требованиями ФГОС основного общего образования реализация НРЭО составляет 30% от общего количества учебного времени.

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы программы | Тематика |
| Современное производство и профессиональное образование | Знакомство с профессиями, востребованными в ХМАО-Югра |
| Кулинария | Блюда национальной кухни народов севера |
| Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов | Творчество коренных малочисленных народов севера: ханты и манси. Работа с бисером и мехом. Изготовление традиционной куклы акань. |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов/ технологии ведения дома | Изучение орнамента и применение его в национальных костюмах народов севера. Виды орнаментов, элементы старинного рукоделия в современной одежде. |

**Содержание учебного предмета**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел «Технологии ведения дома»** | | |
| **Тема 1 Технология ведения домашнего хозяйства Гигиена жилища** | | |
| 5 класс | | Входная диагностика. Санитарные условия в жилом помещении. Гигиена жилища. |
| **Тема 2. Интерьер кухни, столовой** | | |
| 5 класс | *Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в ин терьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.  *Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК. | |
| **Тема 3. Гигиена жилища** | | |
| 5 класс, | *Теоретические сведения.* Гигиеническиетребования к жилому помещению. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.  *Лабораторно-практические и практические работы.* Генеральная уборка кабинета технологии. Подбор моющих средств для уборки помещения. | |
| **Раздел «Электротехника»** | | |
| **Тема 1. Бытовые электроприборы** | | |
| 5 класс | Входная диагностика *Теоретические сведения.* Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.  *Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.  Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. | |
| **Раздел «Кулинария»** | | |
| **Тема 1. Санитария и гигиена на кухне** | | |
| 5 класс | Входная диагностика *Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.  *Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. | |
| **Тема 2. Физиология питания** | | |
| 5 класс | *Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по мощь при отравлениях. Режим питания.  *Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. | |
| **Тема 3. Бутерброды и горячие напитки** | | |
| 5 класс | *Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека.  Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.  Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горя чий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.  *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. | |
| **Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий** | | |
| 5 класс | *Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.  *Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества. | |
| **Тема 5. Блюда из овощей и фруктов** | | |
| 5 класс | *Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях.  Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.  *Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества. | |
| **Тема 6. Блюда из овощей** | | |
| 5 класс | *Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.  *Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества. | |
| **Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола** | | |
| 5 класс | *Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.  *Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. | |
| **Раздел «Технологии создания изделий из текстильных материалов»** | | |
| **Тема 1. Свойства текстильных материалов** | | |
| 5 класс | Входная диагностика *Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач. *Лабораторно-практические и практические работы*. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. | |
| **Тема 2. Конструирование швейных изделий** | | |
| 5 класс | Входная диагностика *Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Рас положение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.  *Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.  Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. | |
| **Тема 4. Швейная машина** | | |
| 5 класс | *Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. *Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок. | |
| **Тема 5. Технология изготовления швейных изделий** | | |
| 5 класс | *Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Рас кладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити.  Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание;  временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.  Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной. *Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. | |
| **Раздел «Рукоделие и художественные ремесла»** | | |
| **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство** | | |
| 5 класс | Входная диагностика *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. Приёмы украшения праздничной одежды народов ханты и манси. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. *Лабораторно-практические и практические работы*.  Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия | |
| **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства** | | |
| 5 класс | *Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента.. Применение орнамента в народной вышивке.. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. *Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку. | |
| **Тема 3. Лоскутное шитье** | | |
| 5 класс | *Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. *Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. | |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»** | | |
| **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность** | | |
| 5 класс | *Входная диагностика. Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.  Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия.  Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. *Практические работы*. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: «Планирование кухни столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др. | |

**3.ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА ЧАСОВ, ОТВОДИМЫХ НА ОСВОЕНИЕ КАЖДОЙ ТЕМЫ В 5 КЛАССЕ**

**3.1. СЕТКА ЧАСОВ**

**5 КЛАСС**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование темы (раздела) | Количество часов |
|
| 1 | ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА. ГИГИЕНА ЖИЛИЩА. | 2 |
| 2 | ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА: ИНТЕРЬЕР КУХНИ.  Проект №1 «Кухня моей мечты» | 4 |
| 3 | ЭЛЕКТРОТЕХНИКА. Бытовые электроприборы. | 2 |
| 2 | ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ: КУЛИНАРИЯ.  Проект №2«Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». | 12 |
| 3 | РУКОДЕЛИЕ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА.  Лоскутное шитьё, аппликация из ткани. Проект №3 | 12 |
| 5 | ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ. | 20 |
| 6 | ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.  Проект №4 Варианты: «Набор столовых салфеток», «Текстильный набор для кухни», «Фартук для кулинарных работ». | 14 |
| 7 | Проект: «МОЁ ПОРТФОЛИО» | 4 |
|  | ИТОГО | 70 |

**3.2. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ КУРСА «ТЕХНОЛОГИЯ (ДЕВОЧКИ)»**

**5 КЛАСС**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Учебная неделя | Тема раздела | Кол-во часов раздела | Тема урока | Содержание | Планируемый результат | Промежуточная аттестация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | 1 неделя | Технология ведения домашнего хозяйства. Гигиена жилища | 2 | Входная диагностика. Санитарные условия в жилом помещении. Гигиена жилища. | Знакомство с жилищными условиями, с различными видами зданий. С санитарными условиями жилищных помещений. | Л2; Л6; Л5; Р1; Р2; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П18; П22; П25; П27. |  |
| 2 | Входная диагностика. Санитарные условия в жилом помещении. Гигиена жилища. |
| 3 | 2 неделя | ТЕХНОЛОГИИ ВЕДЕНИЯ ДОМА Проект №1«Кухня моей мечты» | 4 | Интерьер и планировка кухни - столовой | Знакомство с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Устройство современной кухни. Планировка кухни с помощью шаблонов и ПК. Работа над творческим проектом «Кухня моей мечты», презентация проекта. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26,П27,П28 |  |
| 4 | Разработка плана размещения оборудования на кухне. |
| 5 | 3 неделя | Творческий проект «Кухня моей мечты» | тематический контроль |
| 6 | Защита творческого проекта |  |
| 7 | 4 неделя | ЭЛЕКТРОТЕХНИКА. Бытовые электроприборы. | 2 | Бытовые электроприборы на кухне. | Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26,П27,П28 |  |
| 8 | Бытовые электроприборы на кухне. |  |
| 9 | 5 неделя | ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ: КУЛИНАРИЯ Проект №2 «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». | 12 | Санитария и гигиена на кухне. | Вводный инструктаж. Правила гигиены и санитарии. Организация рабочего места.  Безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Первая помощь при порезах и ожогах.  Физиология питания: содержание в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов; индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды | Л2; Л6; Л3; Л7,Л4; Л5; Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П20; П21; П22; П25; П26;П27 |  |
| 10 | Здоровое питание. |  |
| 11 | 6 неделя | Виды бутербродов. | Оформление бутербродов (простые, горячие, закрытые).Горячие напитки (чай, кофе, какао). Сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомство с профессией пекарь. | Л2; Л6; Л3; Л7,Л4; Л5; Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П20; П21; П22; П25; П26;П27 |  |
| 12 | Горячие напитки |
| 13 | 7 неделя | Блюда из сырых овощей и фруктов | Определение доброкачественности овощей и фруктов. Выполнение кулинарной механической обработки овощей и фруктов. Квиллинг - фигурная нарезка овощей и фруктов для художественного оформления салатов. Последовательность приготовления блюд по технологической карте. Приготовление салатов из сырых овощей и фруктов салат «Греческий», фруктовый салат «Детский») | Л2; Л6; Л3; Л7,Л4; Л5; Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П20; П21; П22; П25; П26;П27 |  |
| 14 | Блюда из сырых овощей и фруктов |
| 15 | 8 неделя |  |  | Блюда из отварных овощей | Выполнение кулинарной тепловой обработки овощей. Определение готовности продукта при тепловой обработке. Разновидности тепловой обработки овощей. Последовательность приготовления блюд по технологической карте. Приготовление салатов из отварных овощей (салат «Винегрет»). | Л2; Л6; Л3; Л7,Л4; Л5; Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П20; П21; П22; П25; П26;П27 |
| 16 | Блюда из отварных овощей |
| 17 | 9 неделя | Сервировка стола к завтраку | Слайд- презентация. Участие в мастер-классе по сервировке стола к завтраку.  Доклады по столовому этикету и истории возникновения искусства сервировки стола  Практическая часть:   * Моделирование схемы сервировки стола в тетради. * Сервировка стола по группам. * Складывание салфеток. * План воскресного завтрака (примерное меню, расчёт количества продуктов, оформление стола, элементы декора, посуда, приборы, сервировка стола) | Л2; Л6; Л3; Л7,Л4; Л5; Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П20; П21; П22; П25; П26;П27 | промежуточный контроль |
| 18 | Сервировка стола к завтраку |  |
| 19 | 10 неделя | Защита творческого проекта «Воскресный завтрак для всей семьи» | Итоговое занятие по «Кулинарии».  Презентация и защита творческого проекта «Воскресный завтрак для всей семьи» (примерное меню, расчёт количества продуктов, оформление стола, элементы декора, посуда, приборы, сервировка стола). | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23;П25; П26;П27, П28 | тематический контроль |
| 20 | Презентация проектов. |  |
| 21 | 11 неделя | РУКОДЕЛИЕ ИХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА. Лоскутное шитьё, аппликация из ткани. Проект №3 | 12 | Декоративно-прикладное искусство. | *Теоретические сведения*. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Орнаменты и узоры народов ханты и манси-традиции и современность.  Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию.  Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно с использованием орнамента и узоров народов ханты и манси. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26 |  |
| 22 | Презентация  «Орнаменты и узоры народов ханты и манси-традиции и современность». |  |
| 23-24 | 12 неделя  13 неделя  14 неделя  15 неделя | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. |  |
|  | Разработка эскиза декоративного панно |  |
| 25-26 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | *Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. *Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.  Творческая практическая деятельность по созданию декоративного панно в технике «лоскутного шитья» или аппликации из ткани.  Защита творческого проекта.  Презентация проекта. | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23;П25; П26;П27, П28 |  |
| 27-28 | Цветовые сочетания в орнаменте. Гармонические цветовые композиции. |
| Творческая практическая деятельность по созданию декоративного панно в технике «лоскутного шитья» или аппликации из ткани. |
| 29-30 |
| Творческая практическая деятельность по созданию декоративного панно  Презентация проекта |
| 31-32 | 16 неделя |
| 33 | 17 неделя | ТЕХНОЛОГИИ СОЗДАНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ. | 20 | Технология изготовления ткани. Ткацкие переплетения. | Презентация «Технология изготовления ткани»: производство ткани нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Знакомство с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Производство нитей и тканей в домашних условиях, инструменты и приспособления, которыми пользовались для прядения в старину. Знакомство с профессиями оператор прядильного производства и ткач. | Л2; Л5, Л6; Л7 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П22; П23; П25; П27 |  |
| 34 | Определение направления долевой нити. |
| 35 | 18 неделя | Текстильные материалы и их свойства. | Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Характеристика различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определение направления долевой нити в ткани. | тематический контроль |
| промежуточный контроль |
| 36 | Волокна растительного происхождения. |
| 37 | 19 неделя |  |  | Выполнение ручных работ с применением х/б тканей. | Ручная работа с применением х/б тканей по образцу. Кукла- оберег «Травница». Раскрой. Выполнение ручных стежков. Набивка. Декор. | Л2; Л5, Л6; Л7 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П22; П23; П25; П27  ЛПР № 11 |  |
| 38 | «Кукла – травница». Ручная работа |
| Конструирование швейных изделий | Инструменты и приспособления. Снятие мерок. Расчёт по формулам отдельных элементов чертежа швейных изделий. Чертёж швейного изделия по заданным размерам. Изготовление выкройки фартука. |
| 39 | 20  неделя |
| Изготовление выкройки фартука. |
| 40 |
| 41 | 21  Неделя |  | Раскрой швейного изделия. | Организация рабочего места для раскройных работ. Инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек. Обмеловка выкройки с учётом припуска на шов и подгибку. Выкраивание деталей швейного изделия. | Л2; Л5, Л6; Л7 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П22; П23; П25; П27 |  |
| 42 | Раскрой швейного изделия. |
| 43 | 22 неделя | Ручные швейные работы. | 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. |
| Изготовление образцов ручных работ |
| тематический контроль |
| 44 |
| 45 | 23 неделя | Машиноведение. Швейная машина. | Устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготовка швейной машины к работе. Выполнение прямой и зигзагообразной машинной строчки, с различной длиной стежка по намеченным линиям, по прямой и с поворотом под углом, с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнение закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26,П27. |  |
| 46 | Приёмы работы на швейной машине. |  |
| 47-48 | 24 неделя | Изготовление текстильных изделий для кухни - прихватки. | Требования к выполнению швейных работ.Организация рабочего места для раскройных работ. Инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек. Обмеловка выкройки с учётом припуска на шов и подгибку. Выкраивание деталей швейного изделия. | Л2; Л5, Л6; Л7 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6; П1; П2; П3; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П22; П23; П25; П27 |  |
| 49-50 | 25 неделя |  |  | Изготовление текстильных изделий для кухни - прихватки. | Выполнение ручных швейных работ: перенос линий выкройки на детали кроя, обработка прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26 |  |
| 51 | 26 неделя |  | Изготовление текстильных изделий – мягкая игрушка.  Изготовление текстильных изделий – мягкая игрушка. | Требования к выполнению швейных работ.Организация рабочего места для раскройных работ. Инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек. Обмеловка выкройки с учётом припуска на шов и подгибку. Выкраивание деталей швейного изделия. Обработка прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками. Набивка, декор. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26 |  |
| 52 |
| 53-54 | 27 неделя | ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИПроект №4 Варианты: «Набор столовых салфеток», «Текстильный набор для кухни», «Фартук для кулинарных работ». | 14 | Выбор варианта творческого проекта. Разработка плана. | Проблемная ситуация. Цель проекта. Задачи проекта. Исследование. Первоначальные идеи. Требования к изделию. Выбор лучшей идеи. Выбор материалов и способа изготовления. Технология изготовления. Оценка изделия. | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П25; П26; П27, П28 |  |
| 55-56 | 28 неделя |  | Поисковый (подготовительный) этап работы над проектом. | Источники информации, использованные при выполнении проекта. | Л1; Л2; Л3;,Л4; Л5; Л6 Р1; Р2; Р3; Р5; Р6;  П1; П2; П3; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П18; П19; П20; П22; П23; П25; П26; П27, П28 |  |
| 57 | 29 неделя | Технологический (основной) этап работы над проектом. | Разработка технической и технологической документации. Организация рабочего места. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. |
| 58 | Технологический этап работы над проектом. |
| 59 | 30 неделя | Технологический этап работы над проектом. | Разработка технической и технологической документации. Организация рабочего места.  Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. |
| 60 |
| 61 | 31 неделя | Технологический этап работы над проектом. | Разработка технической и технологической документации. Организация рабочего места.  Изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы. |
| Итоговый контроль |
| 62 |
| Технологический этап работы над проектом. |
| 63 | 32 неделя | Аналитический (заключительный) этап работы над проектом. | Контроль качества и испытание готового изделия. Подсчёт затрат на изготовление. Анализ того, что получилось, а что нет. Оформление проекта в виде презентации. Подготовка к защите проекта. |  |
| 64 | Разработка презентации проекта. | итоговый конторль-практика |
| 65 | 33 неделя | Защита творческого проекта.  Презентация проекта. | Защита творческого проекта.  Презентация проекта. |
| 66 |
| 67 | 34 неделя | Творческий проект «МОЕ ПОРТФОЛИО» | 6 | Итоговый тест по разделам технологии | Итоговая тестовая работа по разделам: Создание изделий из текстильных материалов. Технологии домашнего хозяйства. Кулинария. Материаловедение. Машиноведение.  Художественные ремёсла. | Л1; Л2; Л3; Л4; Л5;Л7., Р1; Р2; Р3; Р4; Р5; П1; П2; П3; П4; П5; П10; П11; П12; П13; П14; П15; П16, П18; П21; П22;П25;П26,П27,П28 |  |
| 68 | Разработка плана для презентации «Моё портфолио» | итоговый контроль-теория |
| 69 | 35 неделя |  |  | Защита проекта«МОЁ ПОРТФОЛИО», | Презентация по итогам творческой проектной деятельности за 5 класс. Защита проекта «Моё портфолио». |  |  |
| 70 | Защита проекта. |  |