

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение МБОУ
«Средняя общеобразовательная школа №2 имени Короленко В.Г. с углублённым изучением иностранного языка»
города Ногинска Московской области

РАССМОТРЕНО:

заседание педагогического совета

протокол № 1

« 30 » августа 2017г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МБОУ «СОШ №2

имени Короленко В.Г.»

Бедрина Бедрина Л.С.
« 30 » августа 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ПО ТЕХНОЛОГИИ

5 А, 5 Б класс

(Технологии ведения дома)

(УМК - А.Т.Тищенко, Н.В.Синица)

Составитель:
Кучина Елена Владимировна
учитель технологии 1 категория

2017 – 2018 учебный год

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 5а, 5б классов общеобразовательной школы разработана на основе
-Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «СОШ №2 имени Короленко В.Г.» города Ногинска Московской области (протокол педсовета №1 от 26.08.2016г. утверждено директором МБОУ «СОШ №2 имени Короленко В.Г.» Бедрединовой Л.С., приказ № 163-о от 26.08.2016 года),

- на основе авторской программы «Технология»: 5-8 кл. / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица – Москва: Издательский центр «Вентана-Граф», 2014г. и обеспечивает изучение предмета на базовом уровне.

Представленная программа предусматривает изучение технологии в 5 классе МБОУ «СОШ №2 имени Короленко В.Г.» 2 часа в неделю, 34 недели, 68 часов в год.

В соответствии с учебным планом МБОУ «СОШ №2 имени Короленко В.Г. с углубленным изучением иностранного языка» на 2017-2018 учебный год рабочая программа рассчитана на 68 часов (34 недели, 2 часа в неделю).

Рабочая программа ориентирована на учебник: «Технологии ведения дома. 5 класс.Н.В.Синица, В.Д.Симоненко». – М.: Издательский центр «Вентана –Граф», 2016.»

1. Планируемые результаты изучения учебного курса «Технология ведения дома. 5 класс.»

Выпускник научится:

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
 - формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
 - развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;
- формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметными результатами

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
 - *в эстетической сфере:*
- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;
 - *в коммуникативной сфере:*
- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
 - *в физиолого-психологической сфере:*
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, учебно-практические работы.

Ведущей структурной моделью для организации занятий по технологии является комбинированный урок.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Ученик получит возможность научиться:

Личностные результаты:

-овладеть безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;

-овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,

Метапредметные:

-организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;

-существлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать варианты рекламы для продукта труда;

- Предметные результаты:

Выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;

Определять и исправлять дефекты швейных изделий;

Выполнять художественную отделку швейных изделий;

Изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

Определять основные стили в одежде и современные направления моды;

Составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

Выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;

организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ.

2. Основное содержание программы

Часы раздела «Технологии творческой и опытной деятельности» в 5, 6, 7-х классов включены в каждый изучаемый раздел, т.к. учащиеся выполняют 5 творческих проектов.

<i>Разделы и темы программы</i>	<i>Количество часов по классам</i>			
	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
Технологии творческой и опытной деятельности	21	21	2	8

			0	
Технология домашнего хозяйства	2	3	4	4
Электроника	1	-	2	12
Создание изделий из текстильных материалов	22	22	1 6	
Художественные ремесла	14	8	1 6	
Семейная экономика	-	-	-	6
Современное производство и профессиональное самоопределение				4
Кулинария	18	14	1 0	
Всего 170 часов, 2ч.- резервное время	68	68	6 8	34

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности

в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой.

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.

Лабораторно-практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электроника»

Тема. Бытовые электроприборы

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

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребностей бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Тема. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Общие свойства текстильных материалов.

Лабораторно-практическая работа. Определение направление долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Коллаж из кусочков ткани.

Тема: Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

Лабораторно-практическая работа. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия.

Тема. Швейная машина.

Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.

Лабораторно-практическая работа. Упражнение в шитье на шв. машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками.

Тема: Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. 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.

Понятие о стежке, строчки, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Основные операции при ручных работах. Основные операции при машинной обработке изделия. Оборудование для ВТО ткани. Классификация машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Профессии закройщик, портной. *Лабораторно-практическая работа.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение ВТО. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремесла»

Тема. Декоративно-прикладное искусство.

Теоретические сведения. Понятие ДПИ. Традиционные и современные виды ДПИ России. Знакомство с творчеством народных умельцев Хабаровского края. Приемы украшения праздничной одежды. Профессия художник ДПИ.

Лабораторно-практическая работа. Экскурсия в краеведческий музей. Изучение работ мастеров ДПИ Хабаровского края.

Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании ДПИ.

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции.

Лабораторно-практическая работа. Зарисовка народных мотивов. Создание графической композиции, орнамента на ПК или листе бумаги.

Тема. Лоскутное шитье.

Теоретические сведения. Сведения из истории создания изделий из лоскутов. традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. материалы для лоскутного шитья. Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье.

Лабораторно-практическая работа. Изготовление образцов лоскутных узоров. изготовление изделий в технике лоскутного шитья.

Раздел «Кулинария»

Тема. Санитария и гигиена на кухне

Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Безопасные приёмы работы на кухне.

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

Тема. Физиология питания.

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

Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема. Бутерброды и горячие напитки.

Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Технология приготовления какао, подача напитка.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформления бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качеств. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Теоретические сведения. Виды круп, бобовых макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, всяких и жидких каш.

Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Способы хранения овощей и фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила обработки обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей наиболее распространенные формы нарезки овощей.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание).

Лабораторно-практические и практические работы. Механическая обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд сырых и варёных овощей и фруктов.

Тема. Блюда из яиц.

Теоретические сведения. Значения яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую.

Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качеств.

Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака.

Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.

Раздел. Технологии творческой и опытнической деятельности

Тема. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности

в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. *Практические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

3. Тематическое планирование к учебнику «Технологии ведения дома. 5 класс. Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко

№ п/п	Тематический блок (тема учебного занятия при отсутствии тем, блока)	Кол-во часов	Использование проектной (исследовательской) деятельности	Количество и формы контроля
1	Технология домашнего хозяйства	2	4	2 практических, самостоятельных, 1 контрольная работа
2	Электротехника	1	1	1 практическая работа
3	Кулинария	14	2	6 практических, самостоятельных и проверочных работ
4	Создание изделий из текстильных материалов	22	3	10 практических, самостоятельных и проверочных работ
5	Художественные ремесла	10	4	7 практических, самостоятельных и проверочных работ
6	Технология творческой и опытной деятельности	19	3	3 творческие работы, 1 контрольная работа
	Итого	68	25 %	

3.1 Календарно – тематическое планирование к учебнику «Технология 5кл.» / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица для 5 А, 5 Б классов.

№ п/п	№ урока	Дата по плану		Дата по факту		Содержание учебного материала	Домашнее задание:
		5 А	5Б	5А	5 Б		
						Технологии опытнической и творческой проектной деятельности (2 ч)	
1.	1.					Что такое творческие проекты.	
2.	2.					Этапы выполнения проекта.	С.9 в. 5,6
						Технологии домашнего хозяйства (2ч)	
3.	1.					Интерьер кухни, столовой.	С.19 в.2
4.	2.					Интерьер кухни, столовой.	С.19 в.3
						Электротехника (1 ч)	
5.	1.					Бытовые электроприборы на кухне.	С.23 в.3
						Кулинария (14 ч)	
6.	1.					Санитария и гигиена на кухне	С.37 в.4
7.	2.					Здоровое питание	С.42 в.4
8.	3.					Технология приготовления бутербродов	С.46 в.3,4
9.	4.					Технология приготовления горячих напитков	С.51 в.3

10.	5.					Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	С.58 в.2
11.	6.					Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	С.58 з.1-3
12.	7.					Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	С.63 з.1
13.	8.					Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	С.63 з.2
14.	9.					Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	С.66 з.1
15.	10.					Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	С.66 з.2
16.	11.					Технология приготовления блюд из яиц.	С.71 з.2
17.	12.					Технология приготовления блюд из яиц.	С.71 з.3
18.	13.					Сервировка стола к завтраку	С.76 з.1
19.	14.					Сервировка стола к завтраку	С.77 з.1
						Создание изделий из текстильных материалов (22 ч)	
20.	1.					Производство текстильных материалов.	С.90 з.1
21.	2.					Свойства текстильных материалов.	С.94 в.1
22.	3.					Свойства текстильных материалов.	С.94 в.2
23.	4.					Свойства текстильных материалов.	С.94 в.3
24.	5.					Конструирование швейных изделий.	С.106 з.1

25.	6.					Конструирование швейных изделий.	С.112 в 4,5
26.	7.					Конструирование швейных изделий.	С.119 з.1
27.	8.					Конструирование швейных изделий.	С.119 в.5
28.	9.					Швейная машина.	С.131 з.1
27.	10.					Швейная машина.	С.135 з.1
28.	11.					Швейная машина	С.137 з.1
29.	12.					Швейная машина.	С.137 в.3
30.	13.					Технология изготовления швейных изделий.	С.143 з.1
31.	14.					Технология изготовления швейных изделий.	С.143 в.4
32.	15.					Технология изготовления швейных изделий.	Работа над проектом
33.	16.					Технология изготовления швейных изделий.	Работа над проектом
34.	17.					Технология изготовления швейных изделий.	Работа над проектом
35.	18.					Технология изготовления швейных изделий.	Работа над проектом
36.	19.					Технология изготовления швейных изделий.	Работа над проектом
37.	20.					Технология изготовления швейных изделий.	Работа над проектом
38.	21.					Технология изготовления швейных изделий.	Работа над проектом
39.	22.					Технология изготовления швейных изделий.	Работа над проектом

						Художественные ремесла (8 ч)	
40.	1.					Декоративно-прикладное искусство.	С.156 з.1
41.	2.					Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	С.156 з.2
43.	3.					Орнамент. Символика в орнаменте.	С.164 з.3
44.	4.					Цветовые сочетания в орнаменте.	С.170 в.5
45.	5.					Лоскутное шитье.	С.172 в.2
46.	6.					Технология изготовления лоскутного изделия.	С.177 в.1
47.	7.					Технология изготовления лоскутного изделия.	С.177 в.2
48.	8.					Технология изготовления лоскутного изделия.	Работа над проектом
						Технологии опытнической и творческой проектной деятельности (20 ч)	
49.	1.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
50.	2.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
51.	3.					Как защитить творческий проект.	Работа над проектом
52.	4.					Как защитить творческий проект.	Работа над проектом
53.	5.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
54.	6.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом

55.	7.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
56.	8.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
57.	9.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
58.	10.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
59.	11.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
60.	12.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
61.	13.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
62.	14.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
63.	15.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
64.	16.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
65.	17.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
66.	18.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
67.	19.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Работа над проектом
68.	20.					Творческий проект « Лоскутное изделие для кухни-столовой»	
						Всего : 68 ч	

Учебно-методический комплект «Технология»:

- Программа «Технология 5-8 классы», А.Т.Тищенко, Н.В.Синица Москва: Издательский центр «Вентана-Граф», 2014г.
- Синица Н.В.Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Методическое пособие. Москва: Издательский центр «Вентана-Граф», 2016г.
- Синица Н.В. Буглаева Н.А. Технология. Рабочая тетрадь. Технологии ведения дома. 5 класс. . Москва: Издательский центр «Вентана-Граф», 2014г.

«Рассмотрено» Руководитель ШМО _____ Огорокова Ю.М.	«Согласовано» Заместитель директора по УВР МБОУ «СОШ № 2 имени Короленко В.Г. _____ Чевтаева М.Л.
Протокол № _____ от « ____ » _____ 2017г.	« ____ » _____ 2017г.