Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа »

УТВЕРЖДАЮ Программа рекомендована

к работе педагогическим

Директор школы советом школы

протокол №

от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_г.

Программа обсуждена на МО

учителей естественно- математического цикла

протокол №

от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

по курсу технология

для пятого класса на 68 часов

составлена на базе программы по «Технологии» 5-8 класс

(Обслуживающий труд)

автор Н.В. Синицина, В.Д. Симоненко

автор учебника Н.В. Синицина, В.Д. Симоненко

название учебника Технология. 5 класс

год издания 2014г. издательство Москва, издательский

центр «Вентана-Граф»

Составитель программы

учитель Жарикова

Надежда Владимировна

Новокузнецк, 20\_\_

**Пояснительная записка.**

Календарно-тематическое планирование разработано на основе требований ФГОС ООО, основной образовательной программы основного общего образования, разработанной МБОУ «СОШ №9», учебного плана на 2018-2019 учебный год МБОУ «СОШ №9», рабочей программы по технологии МБОУ «СОШ №9», с учетом программ, включенных в её структуру и ориентирована на линию учебников авторов Н.В. Синицина, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф.

Данная программа обеспечивает в системе общего образования формирование у школьников технологической компетентности, что связано с овладением умениями осваивать разнообразные способы и средства преобразования материалов, учитывать экономическую эффективность и возможные экологические последствия технологической деятельности, способствует развитию способностей к созидательной, преобразовательной деятельности, подготовке к решению задач.

Главной ***целью*** образовательной области «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном обществе; развитие и воспитание широко образованной, культурной, творческой и инициативной личности. Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает овладение учащимися общетрудовыми и жизненноважными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе.

Основными ***задачами*** изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;

- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**Место предмета в учебном плане:**

Согласно учебного плана на 2018-2019 учебный год на изучение учебного предмета «технология» отводится 2 часа в неделю, за год 68 часов.

**Содержание обучения.**

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» ( 2ч)

Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч)

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарногигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. *Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника» (2 ч)

Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч)

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

*Лабораторино- практические и практические работы.*

Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.

Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Раздел «Кулинария» (14 ч)

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

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

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

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

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

Тема 2. Физиология питания (1 ч)

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

Лабораторно-практические и практические работы.

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

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки (2 ч)

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).

Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2 ч)

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов (4 ч)

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц (2 ч)

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

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

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22 ч)

Тема 1. Свойства текстильных материалов (4 ч)

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий (4 ч)

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

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина (4 ч)

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками.

Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов впод- гибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч)

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство (2 ч)

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративноприкладного искусства (2 ч)

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

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

Тема 3. Лоскутное шитьё (4 ч)

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

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

*Лабораторно-практические и практические работы.*

Изготовление образцов лоскутных узоров.

Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (20 ч)

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

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

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**Планируемые результаты.**

Выпускник научится:

* Умению пользоваться безопасными приемами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
* Умению пользоваться специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
* Умению пользоваться навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
* Умению пользоваться элементами навыков ведения домашнего хозяйства,

- распознавать с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Выпускник получит возможность научится:

* приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.
* выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
* модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;
* технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;
* оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

**Календарно-тематическое планирование**

**по технологии в 5 классе**

**на 2 часов в неделю – всего 68 часов**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Количество часов** | | **Срок проведения** | **Вид контроля** | **Примечание** |
| **По прогр.** | **По КТП** |
|  | **Технология домашнего хозяйства** | **2ч** | **2ч** |  |  |  |
| 1 | Вводный урок. Проектная деятельность на уроках «Технологии». | 1 | 1 |  |  |  |
| 2 | Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни. | 1 | 1 |  |  |  |
|  | **Электротехника** | **2ч** | **2ч** |  |  |  |
| 3 | Бытовые электроприборы на кухне. | 1 | 1 |  |  |  |
| 4 | Эксплуатация микроволновой печи и бытового холодильника. | 1 | 1 |  |  |  |
|  | **Кулинария** | **14ч** | **14ч** |  |  |  |
| 5 | Санитария и гигиена на кухне. | 1 | 1 |  |  |  |
| 6 | Здоровое питание. | 1 | 1 |  |  |  |
| 7 | Бутерброды. | 1 | 1 |  |  |  |
| 8 | Горячие напитки. | 1 | 1 |  |  |  |
| 9 | Блюда из круп и бобовых. | 1 | 1 |  |  |  |
| 10 | П/р «Приготовление блюд из круп» | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 11 | П/р «Приготовление блюд из макаронных изделий». | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 12 | Блюда из сырых овощей и фруктов. | 1 | 1 |  |  |  |
| 13 | Блюда из вареных овощей. | 1 | 1 |  |  |  |
| 14 | Блюда из сырых овощей. | 1 | 1 |  |  |  |
| 15 | П/р «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей». | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 16 | Блюда из яиц. | 1 | 1 |  |  |  |
| 17 | Сервировка стола к завтраку | 1 | 1 |  |  |  |
| 18 | П/р «Воскресный завтрак в моей семье» | 1 | 1 |  | п/р |  |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **22ч** | **22ч** |  |  |  |
| 19 | Свойства текстильных материалов | 1 | 1 |  |  |  |
| 20 | П/р «Определение лицевой и изнаночной сторон. Определение направления долевой нити» | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 21 | Свойства текстильных материалов. | 1 | 1 |  |  |  |
| 22 | П/р «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект «Фартук». | 1 | 1 |  |  |  |
| 23 | Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. | 1 | 1 |  |  |  |
| 24 | П/р «Снятие мерок для построения чертежа проектного изделия». | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 25 | Построение чертежа проектного изделия. | 1 | 1 |  |  |  |
| 26 | П/р «Построение чертежа швейного изделия». | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 27 | Раскрой швейного изделия. | 1 | 1 |  |  |  |
| 28 | П/р «Раскрой швейного изделия». | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 29 | Ручные швы. | 1 | 1 |  |  |  |
| 30 | Швейные ручные швы. | 1 | 1 |  |  |  |
| 31 | Швейная машина. | 1 | 1 |  |  |  |
| 32 | Подготовка швейной машины к работе. | 1 | 1 |  |  |  |
| 33 | Приемы работы на швейной машине | 1 | 1 |  |  |  |
| 34 | П/р «Выполнение образцов машинных швов» | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 35 | Швейные машинные работы. ВТО | 1 | 1 |  |  |  |
| 36 | Выполнение проекта «Фартук». Технология изготовления швейного изделия | 1 | 1 |  |  |  |
| 37 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука | 1 | 1 |  |  |  |
| 38 | Изготовление пояса | 1 | 1 |  |  |  |
| 39 | Обработка верхнего среза фартука притачным поясом | 1 | 1 |  |  |  |
| 40 | Защита проекта «Фартук» | 1 | 1 |  |  |  |
|  | **Художественные ремесла** | **8ч** | **8ч** |  |  |  |
| 41 | Декоративно-прикладное творчество | 1 | 1 |  |  |  |
| 42 | Декоративно-прикладное искусство России, Кузбасса | 1 | 1 |  |  |  |
| 43 | Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 | 1 |  |  |  |
| 44 | Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте | 1 | 1 |  |  |  |
| 45 | Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья | 1 | 1 |  |  |  |
| 46 | П/р «Изготовление образца изделия из лоскутков» | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 47 | Выполнение проекта. | 1 | 1 |  |  |  |
| 48 | Защита проекта | 1 | 1 |  |  |  |
|  | **Технология творческой и опытнической деятельности** | **20ч** | **20ч** |  |  |  |
| 49 | Понятие о творческой проектной деятельности | 1 | 1 |  |  |  |
| 50 | П/р «Выдвижение идей для выполнения учебного проекта». | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 51 | Выбор материалов, оборудования для проектного изделия. | 1 | 1 |  |  |  |
| 52 | П/р «Изготовление изделия». | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 53 | Создание изделий из текстильных материалов в промышленности и по индивидуальным заказам | 1 | 1 |  |  |  |
| 54 | Основные этапы выполнения творческого проекта | 1 | 1 |  |  |  |
| 55 | Работа над творческим проектом | 1 | 1 |  |  |  |
| 56 | Определение затрат на изготовление проектного изделия | 1 | 1 |  |  |  |
| 57 | Этапы изготовление изделия | 1 | 1 |  |  |  |
| 58 | П/р «Изготовление изделия». | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 59 | Составление технологической карты. Изготовление изделия. | 1 | 1 |  |  |  |
| 60 | Реклама изделия. | 1 | 1 |  |  |  |
| 61 | П/р«Изготовление изделия». | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 62 | Экономическое обоснование | 1 | 1 |  |  |  |
| 63 | П/р «Экономически расчет | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 64 | Оценка изделия по критериям | 1 | 1 |  |  |  |
| 65 | Подготовка портфолио и доклада для защиты творческого проекта | 1 | 1 |  |  |  |
| 66 | Подготовка презентации, портфолио и доклада для защиты творческого проекта | 1 | 1 |  |  |  |
| 67 | П/р «Защита проекта». | 1 | 1 |  | п/р |  |
| 68 | Защита проекта. | 1 | 1 |  |  |  |
|  | **Итого** | **68ч** | **68ч** |  |  |  |

**Список учебно-методической литературы:**

**Для учителя:**

* Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. Утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. № 1897.
* Примерные программы по учебным предметам Технология 5-9 классы: проект. – 2 – е изд. – М.: Просвещение, 2010 – 96 с. – «Стандарты второго поколения»
* Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синицина, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2012. – 192с.: ил.
* Современные требования к урокам технологии в начальной школе (реализация ФГОС) Е.А. Лутцева. – М.: 2011. – 88с.
* Поурочное планирование. Технология. В.Д. Симоненко
* Учебник «Технология» 5 – 8 классы под редакцией В.Д. Симоненко 2013год.

**Для учащихся:**

1. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Н.В. Синицина, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2014. – 192с.: ил.