

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования и науки Пермского края

Муниципальное Автономное Общеобразовательное учреждение

МАОУ "Тохтуевская СОШ" СП «Тюлькинская школа»

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УВР

УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

_____ О.И.Неверова

_____ Г.В. Сойма

«01» сентября 2022г.

«01» сентября 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

(ID 3762577)

учебного предмета

«Технология»

для 5 класса основного общего образования

на 2022-2023 учебный год

Составитель: Сухина Анжелика Анатольевна

учитель технологии

Тюлькино 2022

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА НАУЧНЫЙ, ОБЩЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ТЕХНОЛОГИИ

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие «метода» в следующих аспектах:

процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах;

открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологий тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях:
были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма;
проанализирован феномен зарождающегося технологического общества;
исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности — в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор. Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса

информатизации общества. На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка. Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и пр. Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к

новой, более масштабной четвёртой промышленной революции. Все эти изменения самым решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее — «Концепция преподавания предметной области «Технология»»).

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной целью освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из

экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до

получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область;

алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих к желаемому результату при соблюдении определённых условий;

предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области;

методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

технologизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов

технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

уровень представления;

уровень пользователя;

когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд, осуществляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий —информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

Предмет «Технология» изучается в 5 классе в объеме 68 часов (2 часа в неделю).

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Личностные результаты:

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей

многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;

2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;

3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;

4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;

5) освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;

6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;

8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;

9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;

10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;

11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

12) проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

13) овладение элементами организации умственного и физического труда;

14) самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

15) развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

16) выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

17) 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;

18) становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

19) умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

20) проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

21) самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

22) бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- 23) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера;
- 24) формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты:

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий;
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- 13) алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- 14) определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- 15) комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- 16) поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- 17) выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- 18) самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- 19) виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- 20) проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- 21) планирование и регуляция своей деятельности;
- 22) подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения;
- 23) выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- 24) согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
- 25) объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- 26) диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- 27) обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- 28) соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидающего труда;
- 29) соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- 30) оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

Предметные результаты.

В познавательной сфере:

- 1) 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;
- 2) практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- 3) 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;
- 4) 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;
- 5) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации; овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- 6) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе под готовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации rationalности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;
- 7) овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства.
- 8) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 9) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

в трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- 3) подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально энергетических ресурсов;

- 4) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования;
- 5) проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- 6) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- 7) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 8) соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- 9) выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 10) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- 11) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 12) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 13) расчёт себестоимости продукта труда;
- 14) примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- 1) оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 3) согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно трудовой деятельности;
- 4) формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- 5) направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- 6) выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- 7) оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- 8) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда;
- 9) наличие эко логической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- 1) овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнераского проектирования изделий;
- 2) разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- 3) рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- 4) умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;
- 5) художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- 6) рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;
- 7) участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- 1) практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- 2) устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;
- 3) удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- 4) определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- 5) установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;
- 6) интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- 7) сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

- 8) аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
 - 9) адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
 - 10) овладение устной и письменной речью;
 - 11) построение монологических контекстных высказываний;
 - 12) публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
в физиолого-психологической сфере:
- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
 - 2) достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - 3) соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
 - 4) сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

РАЗДЕЛ «ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА»

Тема 1. 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 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»

Тема 1. Бытовые электроприборы

5 класс

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

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, 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 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

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, 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

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, за пекание). 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

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 к завтраку

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 «СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

5 класс

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 уточненная 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

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 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. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и

направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскroя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества крова. 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 крова: 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); 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 обмётаным 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. Раскрай швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

РАЗДЕЛ «ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЁСЛА»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство

5 класс

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 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. 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

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

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.

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

по технологии 5 класс

№ п/п	Наименование разделов и тем программы	Количество часов			Дата изучен ия	Виды деятельности	Виды, формы контроля	Электронные (цифровые) образовательные
		Всего	контрольные работы	практические работы				
Модуль 1. Технологии домашнего хозяйства								
1.1	Интерьер кухни, столовой	2	0	2		Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Итого по модулю		2						
Модуль 2. Электротехника								
2.1	Бытовые электроприборы	2	0	2		Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Итого по модулю		2						
Модуль 3. Кулинария								
3.1	Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания	2	0	2		Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
3.2	Бутерброды и горячие напитки	2	0	2		Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru

					растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь		
3.3	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	0	2	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
3.4	Блюда из овощей и фруктов	4	0	4	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять оценку готовых блюд. Находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Овладевать навыками деловых,уважительных,культурных отношений с членами бригады	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
3.5	Блюда из яиц	2	0	2	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
3.6	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	0	2	Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Итого по модулю		14					

Модуль 4. Создание изделий из текстильных материалов

4.1	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	4	0	4		Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткачества. Оформлять результаты.	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
4.2	Конструирование швейных изделий	4	0	4		Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
4.3	Швейная машина	4	0	4		Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
4.4	Технология изготовления швейных изделий	10	0	10		Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскroя. Изготавливать 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. Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru

						образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия		
Итого по модулю	22							
Модуль 5. Художественные ремёсла								
5.1	Декоративно-прикладное искусство	4	0	4		Изучать лучшие работы мастеров ДПИ родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности ДПИ народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
5.2	Лоскутное шитьё	4	0	4		Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья.	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Итого по модулю	8							
Модуль 6. Технологии исследовательской и опытнической деятельности								
6.1	Исследовательская и созидательная деятельность	20	0	20		Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Устный опрос; Практическая работа	resh.edu.ru uchi.ru foxford.ru infourok.ru
Итого по модулю	20							
Общее количество часов по программе	68	0	68					

ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ 5 класс

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения		Виды, формы контроля
		Всего	Контрольные работы	Практические работы	по плану	по факту	
1	Интерьер кухни, столовой. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.	1	0	1	01.09.2022		Устный опрос; Практическая работа
2	Проектирование кухни с помощью ПК.	1	0	1	01.09.2022		Устный опрос; Практическая работа
3	Бытовые электроприборы на кухне. Правила безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами.	1	0	1	08.09.2022		Устный опрос; Практическая работа
4	Действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	1	0	1	08.09.2022		Устный опрос; Практическая работа
5	Кулинария. ТБ при работе с инструментами. Санитария и гигиена на кухне. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.	1	0	1	15.09.2022		Устный опрос; Практическая работа
6	Физиология питания. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.	1	0	1	15.09.2022		Устный опрос; Практическая работа
7	Бутерброды и горячие напитки. Приготовление и оформление бутербродов.	1	0	1	22.09.2022		Устный опрос; Практическая работа
8	Бутерброды и горячие напитки. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао).	1	0	1	22.09.2022		Устный опрос; Практическая работа
9	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд.	1	0	1	29.09.2022		Устный опрос; Практическая работа
10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Приготовление и оформление блюд.	1	0	1	29.09.2022		Устный опрос; Практическая работа
11	Блюда из овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах.	1	0	1	06.10.2022		Устный опрос; Практическая работа
12	Механическая обработка овощей и фруктов. Фигурная нарезка овощей. Приготовление салата из сырых овощей или фруктов	1	0	1	06.10.2022		Устный опрос; Практическая работа
13	Блюда из овощей и фруктов. Работа с технологической картой приготовления блюд.	1	0	1	20.10.2022		Устный опрос; Практическая работа
14	Приготовление блюд из варёных овощей по технологической карте.	1	0	1	20.10.2022		Устный опрос; Практическая работа
15	Блюда из яиц. Определение свежести яиц.	1	0	1	27.10.2022		Устный опрос; Практическая работа
16	Приготовление блюда из яиц	1	0	1	27.10.2022		Устный опрос; Практическая работа
17	Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.	1	0	1	03.11.2022		Устный опрос; Практическая работа
18	Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.	1	0	1	03.11.2022		Устный опрос; Практическая работа
19	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	1	0	1	10.11.2022		Устный опрос; Практическая работа
20	Свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	1	0	1	10.11.2022		Устный опрос; Практическая работа
21	Свойства нитей основы и утка. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	1	0	1	17.11.2022		Устный опрос; Практическая работа

22	Виды переплетения нитей в ткани. Окраска тканей.	1	0	1	17.11.2022		Устный опрос; Практическая работа
23	Конструирование и моделирование швейных изделий. Снятие мерок.	1	0	1	01.12.2022		Устный опрос; Практическая работа
24	Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам	1	0	1	01.12.2022		Устный опрос; Практическая работа
25	Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам	1	0	1	08.12.2022		Устный опрос; Практическая работа
26	Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам	1	0	1	08.12.2022		Устный опрос; Практическая работа
27	Швейная машина. Техника безопасности при работе на швейной машине.	1	0	1	15.12.2022		Устный опрос; Практическая работа
28	Устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.	1	0	1	15.12.2022		Устный опрос; Практическая работа
29	Заправка верхней и нижней нитей.	1	0	1	22.12.2022		Устный опрос; Практическая работа
30	Приемы работы на швейной машине. Выполнение образцов машинных швов.	1	0	1	22.12.2022		Устный опрос; Практическая работа
31	Технология изготовления швейных изделий. ТБ при ручных и машинных работах. Т.Б. при ВТО изделия.	1	0	1	29.12.2022		Устный опрос; Практическая работа
32	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани.	1	0	1	29.12.2022		Устный опрос; Практическая работа
33	Перенос линий выкройки на детали кроя. Раскрой изделия.	1	0	1	12.01.2023		Устный опрос; Практическая работа
34	Обработка нижнего и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	1	0	1	12.01.2023		Устный опрос; Практическая работа
35	Обработка нижнего и боковых срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом.	1	0	1	19.01.2023		Устный опрос; Практическая работа
36	Обработка пояса	1	0	1	19.01.2023		Устный опрос; Практическая работа
37	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом.	1	0	1	26.01.2023		Устный опрос; Практическая работа
38	Обработка накладного кармана	1	0	1	26.01.2023		Устный опрос; Практическая работа
39	Соединение кармана с фартуком	1	0	1	02.02.2023		Устный опрос; Практическая работа
40	Примерка изделия. Осуществление самоконтроля и оценка качества готового изделия.	1	0	1	02.02.2023		Устный опрос; Практическая работа
41	Декоративно-прикладное искусство. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции.	1	0	1	09.02.2023		Устный опрос; Практическая работа
42	Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Цветовые сочетания в орнаменте.	1	0	1	09.02.2023		Устный опрос; Практическая работа
43	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ	1	0	1	16.02.2023		Устный опрос; Практическая работа
44	Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.	1	0	1	16.02.2023		Устный опрос; Практическая работа
45	Лоскутное шитьё. Узоры в лоскутном шитье.	1	0	1	02.03.2023		Устный опрос; Практическая работа

46	Изготовление образцов лоскутных узоров.	1	0	1	02.03.2023		Устный опрос; Практическая работа
47	Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.	1	0	1	09.03.2023		Устный опрос; Практическая работа
48	Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.	1	0	1	09.03.2023		Устный опрос; Практическая работа
49	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» по теме «Планирование кухни столовой»	1	0	1	16.03.2023		Устный опрос; Практическая работа
50	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» по теме «Планирование кухни столовой»	1	0	1	16.03.2023		Устный опрос; Практическая работа
51	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» по теме «Планирование кухни столовой»	1	0	1	23.03.2023		Устный опрос; Практическая работа
52	Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства» по теме «Планирование кухни столовой»	1	0	1	23.03.2023		Устный опрос; Практическая работа
53	Творческий проект по разделу «Кулинария» по теме «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1	0	1	30.03.2023		Устный опрос; Практическая работа
54	Творческий проект по разделу «Кулинария» по теме «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1	0	1	30.03.2023		Устный опрос; Практическая работа
55	Творческий проект по разделу «Кулинария» по теме «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1	0	1	13.04.2023		Устный опрос; Практическая работа
56	Творческий проект по разделу «Кулинария» по теме «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1	0	1	13.04.2023		Устный опрос; Практическая работа
57	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» по темам на выбор: «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака».	1	0	1	20.04.2023		Устный опрос; Практическая работа
58	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» по темам на выбор: «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака».	1	0	1	20.04.2023		Устный опрос; Практическая работа
59	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» по темам на выбор: «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака».	1	0	1	27.04.2023		Устный опрос; Практическая работа
60	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» по темам на выбор: «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака».	1	0	1	27.04.2023		Устный опрос; Практическая работа
61	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» по темам на выбор: «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика»	1	0	1	04.05.2023		Устный опрос; Практическая работа
62	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» по темам на выбор: «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика»	1	0	1	04.05.2023		Устный опрос; Практическая работа
63	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» по темам на выбор: «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика»	1	0	1	11.05.2023		Устный опрос; Практическая работа
64	Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» по темам на выбор: «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика»	1	0	1	11.05.2023		Устный опрос; Практическая работа

65	Оформление пояснительной записи.	1	0	1	18.05.2023		Устный опрос; Практическая работа	
66	Разработка электронной презентации.	1	0	1	18.05.2023		Устный опрос; Практическая работа	
67	Презентация и подготовка к защите творческого проекта.	1	0	1	25.05.2023		Устный опрос; Практическая работа	
68	Итоговая работа за год по защите творческого проекта	1	0	1	25.05.2023		Устный опрос; Практическая работа	
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	0	68				

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Синица Н.В. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Учебник для общеобразовательных учреждений /Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. М.: Вентана-Граф

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА

Рабочая программа по технологии разработана на основе программы «Технология. 5 – 8 классы», авторы А.Т.Тищенко, Н.В.Синица (М.: Вентана-Граф, 2014)

Технология: программы: 5 - 8(9) классы / Н.В.Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко – М.: Вента-Граф, 2014

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ

resh.edu.ru

uchi.ru

foxford.ru

infourok.ru

: