

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Тацинская средняя общеобразовательная школа №3

«Утверждаю»  
Директор МБОУ ТСОШ №3  
Приказ от 31.08.2021г № 90  
\_\_\_\_\_ С.А.Бударин

Рабочая программа

**по технологии**

Уровень образования: основное общее образование, 5 класс

Количество часов – 2 часа в неделю, 70 часов в год.

Учитель: Авдиенко Галина Георгиевна

Рабочая программа к учебнику «Технология», 5 класс, для общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М : ВентанаГраф, 2014 г, разработана на основе авторской программы «Технология 5-8 классы: алгоритм успеха» А. Т. Тищенко, Н.В.Синица ,В.Д.Симоненко предметная линия «Технология» 2014г., УМК «Технология ведения дома» в соответствии с ФГОС ООО

Ст. Тацинская  
2021-2022 учебный год

## **1. Планируемые результаты изучения курса «Технология».**

### **1.1 Предметные**

В результате изучения технологии обучающиеся научатся

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж юбки и топа, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

### **1.2. Метапредметные**

#### **1.2.1. Познавательные**

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

#### **1.2.2 регулятивные :**

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

#### **1.2.3 коммуникативные :**

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

#### **1.3. Личностные результаты:**

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и по знанию;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- 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;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

## **2. Содержание учебного предмета «Технологии».**

## **Введение Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)**

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

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

*Тема: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»*

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Кулинария». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта

## **Оформление интерьера. Электротехника. Технологии творческой и опытнической деятельности (6 часов)**

*Тема: Интерьер кухни, столовой (2ч)*

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

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

*Практические работы.* Планировка кухни. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовая). Оборудование кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Тема: Бытовые электроприборы (2ч)*

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

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

*Тема: Творческий проект «Оформление интерьера» (2ч)*

Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовая). Оборудование кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

### **Раздел: «Кулинария» (20 ч)**

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

*Основные теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями.

Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

*Тема: Физиология питания (1 ч)*

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

*Лабораторная работа:* определение качества питьевой воды.

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

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

*Практические работы.* Приготовление бутербродов.

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

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

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

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

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

*Практические работы* Приготовление блюд из овощей и фруктов.

*Тема: Блюда из яиц (2 ч)*

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

*Лабораторная работа* Определение свежести яиц.

*Практическая работа: Приготовление блюд из яиц.*

*Тема: «Приготовление завтрака. Сервировка стола» (2ч.)*

*Тема : Творческий проект; «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» (4ч.)*

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

Раздел:

**«Создание изделий из текстильных материалов» (24ч)**

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

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

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

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

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

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

*Тема Швейные ручные работы (4ч)*

*Основные теоретические сведения.* Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

*Практическая работа.* Изготовление образцов ручных работ

*Тема:*

*Основы машиноведения (4ч.)*

*Тема: Швейная машина(2ч)*

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

*Практическая работа.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

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

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

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

*Тема: Конструирование швейных изделий (2ч)*

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

*Практическая работа.* Снятие мерок.

*Тема: Построение чертежа(2ч)*

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

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

*Тема: Раскрой швейного изделия (2ч)*

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

*Практическая работа.* Раскрой изделия.

*Тема: Машинные швы (2ч)*

*Основные теоретические сведения.* Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов в разутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевых (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обметанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).

*Практическая работа.* Изготовление образцов машинных швов.

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

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

*Практическая работа.* Проведение влажно-тепловых работ.

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

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

*Практическая работа.* Обработка проектного изделия.

«Технологии творческой и опытнической деятельности» (4ч)

*Тема: «Наряд для завтрака»*

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



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

**Раздел: «Художественные ремесла» (14 ч)**

*Тема: Декоративно-прикладное искусство Ремёсла на Дону. (2ч)*

*Основные теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края. Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Практическая работа.* Зарисовка наиболее интересных образцов рукоделия.

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

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

*Тема: Лоскутное шитье(2ч)*

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

*Практическая работа.* Разработка узоров для лоскутного изделия.

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

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

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

*Тема: «Лоскутное изделие для кухни-столовой» (4ч)*

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

*Практические работы.* Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита проекта

Региональный компонент реализуется через уроки декоративно-прикладного творчества: «Лоскутное шитье», «Вышивка» Для повышения об-

разовательного уровня и получения навыков по практическому использованию полученных знаний программой добавлены казачий компонент, религиозный, электронно-образовательные ресурсы. Электронные презентации до 15% от изучаемого материала.

### Тематическое планирование.

№	Тема раздела	Количество часов
1	Введение. «Технологии творческой и опытнической деятельности»	2
2	«Оформление интерьера»	6
3	«Кулинария»	20
4	«Создание изделий из текстильных материалов»	24
5	«Художественные ремесла»	14
6	«Технологии творческой и опытнической деятельности»	4
<b>Всего</b>		<b>70</b>

### 3. Критерии оценивания планируемых результатов

Критерии оценивания устного опроса

**Отметка «5»** ставится, если ученик полностью усвоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Отметка «4»** ставится, если ученик в основном усвоил учебный материал; допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

**Отметка «3»** ставится, если ученик не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; не может дать ответ на дополнительные вопросы.

**Отметка «2»** ставится, если ученик не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Критерии оценивания практической работы

**Отметка «5»** ставится, если ученик тщательно спланировал труд и рационально организовал рабочее место; правильно выполнял приемы труда, само-

стоятельно и творчески выполнял работу; изготовил изделие с учетом установленных требований; полностью соблюдал правила техники безопасности.

**Отметка «4»** ставится, если учеником допущены незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; в основном правильно выполняются приемы труда; работа выполнялась самостоятельно; норма времени выполнена или недовыполнена на 10-15 %; изделие изготовлено с незначительными отклонениями; полностью соблюдались правила техники безопасности.

**Отметка «3»** ставится, если имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места: отдельные приемы труда выполнялись неправильно; самостоятельность в работе была низкой; норма времени недовыполнена на 15-20 %; изделие изготовлено с нарушением отдельных требований; не полностью соблюдались правила техники безопасности.

**Отметка «2»** ставится, если имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; неправильно выполнялись многие приемы труда; самостоятельность в работе почти отсутствовала; норма времени недовыполнена на 20-30 %; изделие изготовлено со значительными нарушениями требований; не соблюдались многие правила техники безопасности.

Критерии оценивания творческого проекта

\*оригинальность темы и идеи проекта;

\*конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования);

\*технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности);

\*эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры);

\*экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).

\*экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).

\*информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации).

Критерии оценивания творческого проекта

**Отметка «5»** - проект выполнен в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

**Отметка «4»** - проект выполнен в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении проекта небольшие отклонения; общий вид изделия эстетичен;

**Отметка «3»** - проект выполнен в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от заданной темы (если не было на то установки); оформлен небрежно или не закончен в срок;

**Отметка «2»** - нарушена технологическая последовательность, при выполнении проекта допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

В соответствии Учебным планом Муниципального бюджетного образовательного учреждения Тацинская средняя общеобразовательная школа № 3 предусмотрено обязательное изучение предмета «Технология» на этапе основного общего образования в 5 классе в объёме 68 ч. Согласно календарному учебному графику и расписанию уроков на 2021 – 2022 учебный год в МБОУ Тацинская СОШ № 3 курс программы реализуется за 70 часов. Учебный материал изучается в полном объёме.

#### 4. Календарно-тематическое планирование.

№ урока Дата по плану	Раздел. Тема урока	Кол час	Планируемые результаты (предметные)	Планируемые результаты (личностные и метапредметные) Характеристика деятельности				Форма урока.	Вид контроля
			Содержание урока (ученик овладеет, познакомится)	Личностные УУД	Познавательные УУД	Коммуникативные УУД	Регулятивные УУД		
1 03.09	Вводное занятие. Техника безопасности	1	Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Изучить технику безопасности	- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; - выражение желание учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей	- знакомство с основными правилами техники безопасности с бытовой техникой; - самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели	- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации; - умение слушать и вступать в диалог	- умение контролировать свою речь, выражать свою точку зрения по заданной теме	Урок «открытия» нового знания	
2 03.09	Творческая проектная деятельность	1	Определять цели и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников					Урок общеметодологической направленности	Текущий опрос.

									Групповая, индивидуальная,	
3-4 10.09	Интерьер и планировка кухни-столовой	2	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Технология домашнего хозяйства». Определять цель и задачи проектной деятельности по разделу.. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.	- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; - использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий; - личностная мотивация учебной деятельности	- применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств; - структурирование знаний	- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка	- целеполагание; - планирование; - прогнозирование	Урок «открытия» нового знания .Беседа	Текущий опрос. ПР.Р	
5-6 17.09	Бытовые электроприборы на кухне	2	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом действия и					Урок «открытия» нового знания Иллюстративный, частично	Текущий опрос Пр. р.	

			правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника						поисковый	
7-8 24.09	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	2	Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера»						Урок развивающего контроля поисковый индивидуальный, творческая проектная деятельность	Проект
<b>Кулинария (20 часов)</b>										
9-10 01.10	Санитария и гигиена на кухне	1	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников по разделу «Кулинария». Определять цель и задачи проектной	- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства; - формирования желания выполнять учебные	- поиск и выделение необходимой информации; - оценка технологических свойств сы-	- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка аль-	- достижение необходимой точности движений при выполнении		Урок «открытия» нового знания	Текущий опрос

			<p>деятельности по разделу. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место.</p>	<p>действия; - развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</p>	<p>рья, материалов и областей их применения; - ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда</p>	<p>тернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация; -, аргументировать; - формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);</p>	<p>различных технологических операций</p>		
	Физиология питания	1	<p>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.</p>					Урок общеметодологической направленности	Текущий опрос
11-12 08.10	Бутерброды и горячие напитки	2	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербро-</p>					Урок общеметодологической направленности	Пр.р.

			<p>дах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p>					<p>ленно-сти</p> <p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>	
13-14 15.10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	<p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Изучать устройство кастрюли-кашеварки.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку крупы, бобовых.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p>					<p>Урок общеметодологической направленности</p> <p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, ча-</p>	Тест»Бутерброды»



								стично-поисковый	
15-16 22.10 17-18 12.11	Блюда из сырых овощей и фруктов	4	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и при помощи индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять нарезку овощей ломтиками, кружочками, соломкой, брусочками и кубиками.</p>					Урок развивающего контроля	Пр р Текущий опрос
19-20 19.11	Тепловая кулинарная обработка овощей	2	Осваивать безопасные приемы тепловой обработки овощей.					Урок общеметодологической направленности	Текущий опрос
21-22 19.11	Блюда из вареных овощей Салат винегрет.	2	<p>Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых</p>						

			блюд.						
23-24 26.11	Блюда из яиц	2	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>					Урок исследования	Тест. «Тепловая обработка» Пр р
25-26 03.12	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2	<p>Подбирать столовое белье для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.</p> <p>Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для завтрака.</p> <p>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>					Урок «открытия» нового знания	Текущий опрос Тест «Сервировка стола»

27-28 10.12	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2	Выполнять проект по разделу «Кулинария»					Урок развивающего контроля	Проект
<b>Создание изделий из текстильных материалов (24 часов)</b>									
29-30 17.12	Производство текстильных материалов	2	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.	- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий; - ориентация на моральные нормы и их выполнение; - бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; - проявлять познавательную инициативу в оказании помощи соученикам	- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения; - владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; - знакомство с различными видами тканей, осуществление	- формирование умения работать в парах и малых группах; - формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов); - разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов	Развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; - умение контролировать свою речь, выражать свою точку зрения по ходу результатам выполнения	Урок «открытия» нового знания	Текущий опрос
31-32 24.01	Свойства текстильных материалов	2	Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять резуль-					Урок обобщающего характера по направлению	Текущий опрос

			таты исследований		поиска необ- ходимой ин- формации в области обра- ботки тканей		ния зада- ния; - волевая саморегу- ляция как способ- ность к мо- билизации сил и энер- гии; спо- собность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотиваци- онного конфликта и преодо- лению пре- пятствий	Объяс- нитель- но – ил- люстра- тивный, репро- дуктив- ный, ча- стично- поиско- вый	
33-34 14 .01	Тест «Свойства тек- стильных волокон» Конструирование швейных изделий	2	Снимать мерки с фи- гуры человека и за- писывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную вели- чину по своим					Урок «откры- тия» но- вого знания	Тест «Свой- ства тек- стильных волокон» Текущий опрос
35-36 21.01	Раскрой швейного из- делия	2	Определять способ подготовки данного вида ткани к рас- крою. Выполнять эконом-					Урок обще- методо- логи- ческой	Текущий опрос Пр р.

			ную раскладку выкроек на ткани с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы.					направленности	
37-38 28.01	Швейные ручные работы	2	Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок; обметывание косыми (или петельными) стежками; заметывание (сметывание					Урок-практикум.	Текущий опрос Пр р
39-40 04.02	Швейные ручные работы	2							
41-42 11.02	Изготовление игольницы.	2							
43-44 18.02	Подготовка швейной машины к работе	2	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять					Урок «открытия» нового знания	ПР Р

			верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх						
45-46 25.02	Приемы работы на швейной машине	2	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.					Урок общеметодологической направленности	Текущий опрос ПР Р
47-48 04.03	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка	2	Изготавливать образцы машинных работ: обметывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.					Урок общеметодологической направленности	Пр р
49-50 11.03	Технология изготовления швейных изделий	2	Изучать последовательность изготовления швейных из-					Урок общеметодо-	Пр р

			делий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.						логической направленности	
51-52 18.03 53-54 01.04	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	4	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»						Урок рефлексия	Проект
<b>Художественные ремесла (14 часов)</b>										
55-56 08.04 57-58 15.04	Декоративно-прикладное искусство  Декоративно-прикладное искусство на Дону (РК)	4	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоратив-	- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности; - проявление технико-технологического и экономического мышления	- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; - применение элементов	- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками; - адекватно передавать информацию; - публичная презентация и	- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности; - коррекция; - оценка	<b>Урок «открытия» нового знания</b>	Текущий опрос	

			но-прикладного искусства народов России.	при организации своей деятельности	прикладной экономики при обосновании технологий и проектов	защита проекта изделия, продукта труда или услуги				
59-60 22.04	Лоскутное шитье	2	Изучать различные виды техники лоскутного шитья.						Урок общеметодологической направленности	ПР.Р
61-62 29.04	Выполнение диванной подушечки» Думка»	2	Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора.							
63-64 06.05	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	4	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.						Беседа Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	Проект
65-66 13.05	Знакомства с ремёслами Дона, своей местности. Вышивка на Дону.		Определять цель и задачи проектной деятельности. Выполнять проект по разделу «Художественные ремесла»							
67-68 20.05	Оформление творческого проекта  Итоговая контрольная работа за 2 полугодие	2	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать			Урок исследования	Текущий опрос			



			электронную презентацию проекта.						
69-70 27.05	Защита творческого проекта	2	Защищать творческий проект					Урок зачёт	Зачёт

СОГЛАСОВАНО  
 Протокол заседания  
 ШМО учителей  
 Искусство и технология  
 от 26 .08.2021 года Пр №1  
 \_\_\_\_\_  
 Бондаренко А.Б

СОГЛАСОВАНО  
 Протокол заседания  
 методического совета  
 МБОУ ТСОШ №3  
 от 27 .08.2021 года Пр №1  
 Зам. директора по УВР  
 \_\_\_\_\_  
 Н.Ю.Сизов

## **6. Материально – техническое обеспечение образовательной деятельности.**

- Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, В.Д.Симоненко - М.: Вентана-Граф, 2014г.
- Технология: 5 класс методическое пособие /Н.В.Синица, П.С.Самородский. -2-е издание, доработаное.- М.: Вентана-Граф,2015
- Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2014г.
- Технология: 5 класс рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, П.С.Самородский.- М.: Вентана-Граф,20