

МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №56» г. Брянска



Согласовано
Заместитель директора
по УВР С.Г. Чеплянская
«30» августа 2018 г.

Рассмотрено
на заседании МО
Рук. МО Л.В. Воротынцев
«29» августа 2018 г.

**Рабочая программа
учебного курса
«Технология»
5-А класс, базовый уровень**

разработана на основе программы: Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома), 5 класс к УМК Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко, М., «ВАКО», 2016 г.

учебник: Технология (Технологии ведения дома), 5 класс, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Москва, Издательский центр «Вентана-Граф», 2015г.

Количество часов в неделю – 2

Количество часов в год - 70

Составитель Андреева С.Б.;
учитель Андреева С.Б.,
высшая категория
стаж 23 года.

Брянск
2018-2019 учебный год

Пояснительная записка

- Федеральным законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ,
 - приказом Министерства образования РФ от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»,
 - приказом Министерства образования РФ от 29.12.2014 № 1644 «О внесении изменений в приказ Минобрнауки России от 17.12.2010 № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования»,
 - приказом Министерства образования РФ от 30.08.2013г. №1015 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам-образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»,
 - письмом Минобрнауки России от 07 августа 2015года №08-1228 «О направлении методических рекомендаций по вопросам введения ФГОС ООО»,
 - приказом Департамента образования и науки Брянской области от 27.04.18г. № 4118 -04-О «О примерном учебном плане 5-9 классов общеобразовательных организаций Брянской области на 2017-2018 учебный год.
- Приказ МБОУ СОШ №56г. Брянска от 31 августа 2018№_____

Рабочая программа по технологии разработана на основе ФГОС, требований к результатам освоения основной образовательной программы ООО, МБОУ СОШ №56 г. Брянска с учетом примерной программы основного общего образования по технологии 5-9 классы, учебного плана МБОУ СОШ №56 г. Брянска на 2018-2019 учебный год. Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома), 5 класс к УМК Н,В, Сеницы, В.Д, Симоненко, М., «ВАКО», 2016 г. Рабочая программа ориентирована на учебники: Технология (Технологии ведения дома), 5 класс, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Москва, Издательский центр «Вентана-Граф», 2015г.

Согласно учебному плану школы №56, на изучение технологии отводится:
2 часа в неделю, 70 часов в год.
Практических работ - 14.
Защита проектов – 3.
Срок реализации рабочей программы – 1 год.

Цели и задачи образовательной области «Технология» в 5 классе.

Основной (стратегической) целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей.

формирование технологических компетентностей обучающихся через разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность, выстраивание индивидуальной траектории развития.

умение обучающихся формулировать личностные цели и мотивацию в изучении «технологии».

развитие познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития личности.

Тактическими задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются: Формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности.

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

Получение опыта применения технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,

Формирование представлений о культуре труда, производства,

Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности, Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

Планируемые результаты изучения учебного предмета

Требования разрабатываются в соответствии с ФГОС, планируемыми результатами освоения основной образовательной программы образовательного учреждения.

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

- 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;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- овладение элементами организации умственного и физического труда;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России, творческой деятельности эстетического характера;
- формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательной-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

- практическое освоение обучающимися основ проектноисследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- практическое освоение обучающимися основ проектноисследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- 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;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;

в трудовой сфере:

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;
- удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
- установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество, интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия
- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- выращивать наиболее распространённые в Брянской области виды цветочно-декоративных культур в условиях личного подсобного хозяйства и школьного участка с использованием ручных инструментов, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;
- планировать размещение культур на школьном участке и в личном подсобном хозяйстве.
- организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность со сверстниками; объективно оценивать свой вклад в решение общих задач коллектива.

Содержание учебного предмета география:

№	Наименование разделов	Всего часов	Содержание	Основные виды деятельности
1	Проектная деятельность.	1	Цель и задачи изучения предмета в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Санитарно-гигиенические требования при работе в школьных мастерских. Организация учебного процесса. Этапы проектной деятельности.	Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности: формулирование цели изучения предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология». Беседа о содержании предмета «Технология», этапах проектирования.
2	Оформление интерьера.	5	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.	Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. 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. Анализировать полученные результаты исследований. Собирать информацию и оценивать её.

			Проектирование кухни с помощью ПК.	Анализировать проблему.
3	Кулинария.	16	<p>Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.</p> <p>Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.</p> <p>Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Приготовление горячих напитков к завтраку.</p> <p>Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий.</p> <p>Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.</p> <p>Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.</p> <p>Методы определения качества овощей.</p> <p>Влияние экологии на качество овощей.</p> <p>Назначение, виды и технология механической обработки овощей.</p> <p>Виды салатов.</p> <p>Изменение содержания витаминов и</p>	<p>Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.</p> <p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.</p> <p>Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.</p> <p>Приготавливать и оформлять бутерброды.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Читать маркировку и штриховые коды на упаковках.</p> <p>Анализировать состав пищевых веществ в продуктах.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p> <p>Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.</p> <p>Выполнять сортировку, мойку, очистку, промывание овощей.</p> <p>Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, кольцами.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из в Изучать способы определения свежести яиц.</p>

			<p>питательных веществ при кулинарной обработке. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование. Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).</p>	<p>Выполнять художественное оформление яиц к народным праздникам варёных овощей. Проводить сравнительный анализ видов сервировки стола. Подбирать столовое бельё для сервировки стола. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.</p>
4	Создание изделий из текстильных материалов.	28	<p><i>Теоретические сведения.</i> Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная</p>	

			<p>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.</p>	
5	Художественные ремесла.	20	<p>Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки, кружевоплетения, вязанием, росписью по дереву и ткани, ковроткачеством. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. История. Инструменты и материалы. Эскиз изделия, шаблоны. Цветовое решение. Технология изготовления прихватки. Правила раскроя, раскрой по шаблонам. Правила ТБ. Соединительные машинные швы «взаутюжку» и «вразутюжку»,</p>	<p>Создавать композицию с изображением пейзажа для панно. Обсуждать наиболее удачные работы. Зарисовывать современные и старинные орнаменты и узоры. Изучать различные техники лоскутного шитья. Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, качеству волокнистого состава. Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать материал, разрабатывать форму наблюдений. Анализировать полученные результаты исследований. Собирать информацию и оценивать её. Анализировать проблему. Создание изделий из текстильных материалов. Анализировать</p>

		<p>терминология ручных и машинных швейных работ, терминология утюжильных работ. Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.</p> <p>Организационно - подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия. Подбор материалов) Оценка стоимости готового изделия: стоимость затраченных материалов, электроэнергии.</p> <p>Реализация этапов выполнения творческого проекта.</p> <p>Выполнения требований к готовому изделию.</p> <p>Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия. Защитная речь.</p> <p>Значение и порядок защиты проекта. Защита проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия.</p> <p>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.</p>	<p>результаты, формулировать выводы и рекомендации. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект.</p>
	Всего:	70 часов.	

Тематическое планирование:

№	Наименование разделов	Всего часов	Из них		
			Практических работ		Защита проектов
1	Проектная деятельность.	1			
2	Оформление интерьера.	5			№1
3	Кулинария.	16	№1, №2, №3.		
4	Создание изделий из текстильных материалов.	28	№4, №5, №5, №7, №8, №9, №10, №11, №12, №13.		№2
5	Художественные ремесла.	20	№14, №15.		№3
	Всего:	70	15		3

Календарное планирование: технология 5 класс

№ п\п	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	Д/з
			Проектная деятельность. (1ч)	
1	05.09		Проектная деятельность на уроках «Технология».	§ 1,2. Конспект
			Оформление интерьера. (5ч)	
2	06.09		Интерьер кухни-столовой. Оборудование кухни.	§ 3. Выполнить планировку кухни.
3	12.09		Творческий проект «Кухня моей мечты».	§3-4. Создание эскиза, коллажа.
4	13.09		Творческий проект «Кухня моей мечты».	§3-4. Создание эскиза, коллажа.
5	19.09		Защита проекта «Кухня моей мечты».	Проект.
6	20.09		Защита проекта «Кухня моей мечты».	Проект.
			Кулинария. (16ч)	
7	26.09		Санитария и гигиена на кухне.	§5. Конспект
8	27.09		Здоровое питание.	§6.
9	03.10		Бутерброды. Горячие напитки.	§ 7,8. Рецепты.
10	04.10		Бутерброды. Горячие напитки.	§ 7,8. Рецепты.
11	10.10		Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.	§9. Рецепты.
12	11.10		Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий.	§9. Рецепты.
13	17.10		Приготовление блюда из крупы, или макаронных изделий.	Продукты для изделия.
14	18.10		Практическая работа №1: «Приготовление блюда из крупы, или макаронных изделий».	Продукты для изделия.
15	24.10		Блюда из сырых овощей и фруктов.	§10. Рецепты.
16	25.10		Блюда из вареных овощей.	§11,12. Рецепты.
17	31.10		Приготовление салатов из сырых и вареных овощей.	Продукты для изделия
18 1ч- 18ч	01.11		Практическая работа №2: «Приготовление салатов из сырых и вареных овощей».	Продукты для изделия
19	14.11		Блюда из яиц.	§12. Рецепты.
20	15.11		Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулинария». Воскресный завтрак в моей семье».	Проект.

№ п\п	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	Д/з
21	21.11		Групповой проект. Воскресный завтрак для всей семьи.	§13.Проект.
22	22.11		Практическая работа №3. Групповой проект «Воскресный завтрак для всей семьи».	§13.Проект.
			Создание изделий из текстильных материалов. (28ч).	
23	28.11		Производство текстильных материалов. Практические работы №4: «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани».	§14.
24	29.11		Производство текстильных материалов. Практические работы №5: «Определение направления долевой нити в ткани».	§14.
25	5.12		Свойства текстильных материалов. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Проект Фартук для работы на кухне.	§15. Проект.
26	6.12		Свойства текстильных материалов. Практические работы №6: «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Проект Фартук для работы на кухне.	§15. Проект.
27	12.12		Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. снятие мерок для построения чертежа проектного изделия.	§16.
28	13.12		Конструирование швейных изделий. Определение размеров швейного изделия. Практические работы №7: «снятие мерок для построения чертежа проектного изделия».	§16.
29	19.12		Построение чертежа швейного изделия. Практические работы №8: «построение чертежа швейного изделия».	§17. Бумага, ткань.
30	20.12		Построение чертежа швейного изделия.	§17. Бумага, ткань.
31	26.12		Раскрой швейного изделия. Практические работы №9: «Раскрой швейного изделия».	§17. Ткань.
32	27.12 2ч-14ч		Раскрой швейного изделия. Практические работы №9: «Раскрой швейного изделия».	§17. Ткань.
33	09.01		Швейные ручные работы.	§18. Принадлежности для шитья.
34	10.01		Швейные ручные работы.	§18. Принадлежности для шитья.
35	16.01		Подготовка швейной машины к работе.	§19. Принадлежности для шитья.

№ п\п	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	Д/з
36	17.01		Подготовка швейной машины к работе.	§19. Принадлежности для шитья.
37	23.01		Приемы работы на швейной машине. Выполнение образцов машинных швов.	§20. Принадлежности для шитья.
38	24.01		Приемы работы на швейной машине. Практические работы №10: «Выполнение образцов машинных швов».	§20. Принадлежности для шитья.
39	30.01		Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани.	§21.
40	31.01		Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани.	§21.
41	06.02		Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия.	§22,23.
42	07.02		Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия.	§22,23.
43	13.02		Обработка накладного кармана.	§22,23. Принадлежности для шитья.
44	14.02		Обработка накладного кармана. Практические работы №11: «Обработка накладного кармана».	§22,23. Принадлежности для шитья.
45	20.02		Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практические работы №12: «Обработка накладного кармана».	§22,23. Принадлежности для шитья.
46	21.02		Обработка нижнего и боковых срезов фартука.	§22,23. Принадлежности для шитья.
47	27.02		Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса. Подготовка защиты проекта.	§22,23. Принадлежности для шитья. Проект.
48	28.02		Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Практические работы №13: «Обработка верхнего среза фартука. Изготовление пояса». Подготовка защиты проекта.	§22,23. Принадлежности для шитья.
49	06.03		Защита проекта №2: «Фартук для работы на кухне».	Проект.
50	07.03		Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	Проект.

№ п\п	Дата по плану	Дата по факту	Тема урока	Д/з
			Художественные ремесла. (20ч).	
51	13.03		Декоративно-прикладное изделие для кухни.	§24.
52	14.03		Декоративно-прикладное изделие для кухни.	§24.
53	20.03		Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	§25.
54	21.03 3ч-22ч		Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.	§26,27.
55	03.04		Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	§28. Лоскуты.
56	04.04		Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	§28. Лоскуты.
57	10.04		Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	§28. Лоскуты.
58	11.04		Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья. Практические работы №14: «Изготовление образца изделия из лоскутов».	§28. Лоскуты.
59	17.04		Лоскутное шитье. Обоснование проекта.	Проект.
60	18.04		Лоскутное шитье. Обоснование проекта.	Проект.
61	24.04.		Выполнение проекта. Практическая работа №15: «Стачивание деталей изделия».	Проект.
62	25.04		Выполнение проекта. Стачивание деталей изделия.	Проект.
63	27.04		Выполнение проекта. Стачивание деталей изделия.	Проект.
64	08.05		Выполнение проекта. Стачивание деталей изделия.	Проект.
65	15.05		Подготовка проекта к защите.	Проект.
66	16.05		Подготовка проекта к защите.	Проект.
67	22.05		Защита проекта №3: «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок.	Проект.
68	23.05		Защита проекта №3: «Лоскутное изделие для кухни». Итоговый урок.	Проект.
69	29.05		Повторение курса «Технологии ведения дома».	
70	30.05 4ч-16ч		Повторение курса «Технологии ведения дома».	
	Всего:		70 часов.	

Учебно-методическое обеспечение:

1. Рабочая программа по технологии (Технология ведения дома), 5 класс к УМК Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко, М., «ВАКО», 2016 г.
2. учебник: Технология (Технологии ведения дома), 5 класс, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. Москва, Издательский центр «Вентана-Граф», 2015г.