

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 11
города Невинномысска Ставропольского края

<p>«РАССМОТРЕНО»</p> <p>на заседании ШМО учителей Протокол № от « » 20 г</p> <p>Принято на заседании педагогического совета школы протокол № от « » 20 года</p>	<p>«СОГЛАСОВАНО»</p> <p>Заместитель директора по УВР МБОУ СОШ №11</p>	<p>«УТВЕРЖДАЮ»</p> <p>Директор МБОУ СОШ № 11 Рябова Г.И.</p> <p>Приказ № от « » 20 года</p>
--	--	--

Рабочая программа

по предмету «**Технология**» (5 класс *девочки*)
на учебный год

Составитель:

Количество часов по программе 68ч

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа по предмету «Технология» составлена Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года №1897 (далее ФГОС ООО), в редакции приказов Министерства образования и науки Российской Федерации от 26 ноября 2010 года № 1241, от 22 сентября 2011 года № 2357, от 29 декабря 2011 года № 1644, от 31 декабря 2015 года № 1577, (для 5-7 классов). Составлена на основе программы: Технология: программа. 5-8 классы / авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. - М. : Вентана-Граф, 2018.

Программа ориентирована на работу по учебникам "Технология" для 5-8 классов, которые подготовлены авторским коллективом (А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко) и изданных Издательским центром "Вента-Граф"

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 68 ч за учебный год.

Цель:

формировать представления о составляющих сфер технологий, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

Задачи:

- формировать представления о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- формировать представления о технологической культуре производства, развития культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- развить у обучающихся познавательные интересы, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формировать у обучающихся опыт самостоятельной проектно- исследовательской деятельности;
- воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, целеустремлённость, предприимчивость, ответственность за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности.

Планируемые результаты:

На уровне планируемых предметных результатов:

Обучающийся научится

- называть и характеризовать технологии производства и обработки материалов,
- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

- проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

Обучающийся получит возможность научиться:

- приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

На уровне метапредметных результатов

- систематизировать, сопоставлять, анализировать, обобщать и интерпретировать информацию, содержащуюся в готовых информационных объектах;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

Регулятивные УУД

Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности.

Обучающийся сможет:

- анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
- идентифицировать собственные проблемы и определять главную проблему;
- формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;

Познавательные УУД

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- владение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

Коммуникативные УУД

Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение, формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение.

Обучающийся сможет:

- строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
- корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии
- договариваться о правилах и вопросах для обсуждения в соответствии с поставленной перед группой задачей;
- организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.

На уровне личностных планируемых результатов:

- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Содержание учебного предмета, курса технологии.

№ п/п	Название раздела	Кол-во часов
1	Вводный урок	1
2	Творческая проектная деятельность	1
3	Оформление интерьера	4
4	Творческий проект по разделу «Оформление интерьер»	2
5	Кулинария	14
6	Создание изделий из текстильных материалов	32
7	Художественные ремёсла	8
8	Проект	6
	Итого:	68

Технологический компонент.

Методы и формы работы.

- объяснительно-иллюстративный метод;
- репродуктивный метод;
- метод проблемного изложения;
- частично-поисковый метод;
- исследовательский метод.

Технологии

- игровые технологии;
- проблемного обучения;
- здоровьесберегающие технологии;
- ИКТ технологии.

Нормы контроля

№	Вид практической работы	1 четверть		2 четверть		3 четверть			4 четверть	
		сентябрь	октябрь	ноябрь	декабрь	январь	февраль	март	апрель	май
1	Административная контрольная работа	1			1					1
4	Защита творческого проекта		1					1		

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ. ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ. ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак. При выполнении

При выполнении тестов, контрольных работ

Оценка «5» ставится, если учащийся: выполнил 90 - 100 % работы

Оценка «4» ставится, если учащийся: выполнил 70 - 89 % работы

Оценка «3» ставится, если учащийся: выполнил 30 - 69 % работы

Оценка «2» ставится, если учащийся: выполнил до 30 % работы

Устный ответ

Отметка «5» ставится, если ученик:

1. Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;

2. Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы.

Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно и рационально использовать наглядные пособия, справочные материалы, учебник, дополнительную литературу, первоисточники; применять систему условных обозначений при ведении записей, сопровождающих ответ; использование для доказательства выводов из наблюдений и опытов;

3. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию учителя; имеет необходимые навыки работы с приборами, чертежами, схемами и графиками, сопутствующими ответу; записи, сопровождающие ответ, соответствуют требованиям.

Отметка «4» ставится, если ученик:

1. Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ на основе изученных теорий; незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

2. Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутриспредметные связи. Применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать научные термины;

3. Не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой, учебником, первоисточниками (правильно ориентируется, но работает медленно). Допускает негрубые нарушения правил оформления письменных работ.

Отметка “3” ставится, если ученик:

1. Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;
2. Материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;
3. Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.
4. Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;
5. Не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении;
6. Испытывает затруднения в применении знаний, необходимых для решения задач различных типов, при объяснении конкретных явлений на основе теорий и законов, или в подтверждении конкретных примеров практического применения теорий;
7. Отвечает неполно на вопросы учителя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;
8. Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника (записей, первоисточников) или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

Отметка “2” ставится, если ученик:

1. Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;
2. Не делает выводов и обобщений.
3. Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;
4. или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу;
5. или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

Отметка “1” ставится, если ученик:

1. Не может ответить ни на один из поставленных вопросов;
2. Полностью не усвоил материал.

Примечание.

По окончании устного ответа учащегося педагогом даётся краткий анализ ответа, объявляется мотивированная оценка. Возможно привлечение других учащихся для анализа ответа, самоанализ, предложение оценки.

Критерии оценки проектной работы

Требования	Оценка «5» ставится, если учащийся:	Оценка «4» ставится, если учащийся:	Оценка «3» ставится, если учащийся:	Оценка «2» ставится, если учащийся:
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада им проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно Подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется Самостоятельно подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных Материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок в современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствии требованиям Выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.

<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

Календарно-тематическое планирование

№ урока	Дата пров	Тема урока	Основное содержание материала	Характеристики основных видов деятельности учащихся	тип урока	ФОПД	методы орг.ПД	Д/З
			<i>Технология домашнего хозяйства. 6 часов</i>					
1 2 часа	01-05.09	Инструктаж техники безопасности. Интерьер кухни, столовой	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК</p>	Комбинированный	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>	

2 2 часа	07.09-12.09	Бытовые электроприборы	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.	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 Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.	Урок открытия новых знаний	индивидуальная, работа в рабочей тетради творческая проектная деятельность	Объяснительный – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
3 2 часа	14.09-19.09	Административная входная контрольная работа Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	Выполнять проект по разделу «Планирование кухни-столовой».	Урок развивающего контроля	творческая проектная деятельность	поисковый	
			Кулинария. 14 часов					

4 2 часа	21.09-26.09	Санитария и гигиена на кухне Физиология питания	<p>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. 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, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком. 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</p>	<p>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</p>	Урок рефлексии	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительный, иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
-----------------	-------------	--	--	---	----------------	--	---

5 2 часа	28.09-03.10	Бутерброды и горячие напитки	<p>Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, 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, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка</p>	<p>Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канале 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 растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь</p>	Урок открытия новых знаний	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>	
-------------	-------------	-------------------------------------	--	---	----------------------------	--	---	--

6 2 часа	05.10-10.10	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	<p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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 к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд</p>	<p>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</p>	Урок рефлексии	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>	
-------------	-------------	--	---	--	----------------	--	---	--

7	12.10-17.10	Блюда из овощей и фруктов	<p>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 их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых 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 измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p>	<p>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</p>	Урок рефлексии	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>
2 часа							

8 2 часа	19.10-24.10	Блюда из овощей и фруктов	Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд	Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую 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. Владеть навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады	Урок рефлексии	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
-----------------	-------------	----------------------------------	---	---	----------------	---	--	--

9 2 часа	26.10-31.10	Блюда из яиц	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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	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	Урок открытия новых знаний	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
-------------	-------------	---------------------	---	---	----------------------------	---	--	--

10 2 часа	09.11- 14.11	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	<p>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</p>	<p>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. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>	Урок рефлексии	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>	
			Исследовательская и созидательная деятельность . 4 часа					

11 2 часа	16.11- 21.11	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта.. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Урок общепедагогической направленности	индивидуальная, работа в рабочей тетради творческая проектная деятельность	частично поисковый	
--------------	-----------------	--	--	---	--	---	-----------------------	--

12 2 часа	23.11- 28.11	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Урок общеметодологической направленности	творческая проектная деятельность	частично поисковый	
			Создание изделий из текстильных материалов. 22 часа					

<p>13</p> <p>2 часа</p>	<p>30.11-05.12</p>	<p>Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения</p>	<p>Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.</p>	<p>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 в ткани. 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.</p>	<p>Урок открытия новых знаний</p>	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>	
-----------------------------	--------------------	--	--	--	-----------------------------------	--	---	--

14 2 часа	07.12- 12.12	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований	Урок рефлексии	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
15 2 часа	14.12- 19.12	Административная полугодовая контрольная работа. Конструирование швейных изделий	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.	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	Урок развивающего контроля.	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	

16 2 часа	21.12- 30.12	Конструирование швейных изделий	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами	Строить чертёж швейного изделия в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий	Урок общеметодологической направленности	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
17 2 часа	11.01- 16.01	Швейная машина	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.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.	Урок открытия новых знаний	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	

18 2 часа	18.01- 23.01	Швейная машина	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	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	Урок рефлексии	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
-----------------	-----------------	-----------------------	--	---	----------------	---	--	--

19 2 часа	25.01-02.02	Технология изготовления швейных изделий	Правила безопасной работы с портновскими булавками. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).	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.	Урок общеметодологической направленности	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
---------------------	-------------	--	--	--	--	---	--	--

20 2 часа	08.02- 13.02	Технология изготовления швейных изделий	<p>Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Требования к выполнению машинных работ.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).</p>	<p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>	Урок рефлексии	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>	
-----------------	-----------------	--	---	---	----------------	--	---	--

21 2 часа	08.02- 13.02	Технология изготовления швейных изделий	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. 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 раскроя.	Урок рефлексии	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
-----------------	-----------------	--	--	---	----------------	---	--	--

22 2 часа	22.02- 27.02	Технология изготовления швейных изделий	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	Урок рефлексии	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
-----------------	-----------------	--	---	--	----------------	---	--	--

23 2 часа	01.03- 06.03	Технология изготовления швейных изделий	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	Урок рефлексии	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
			Исследовательская и созидательная деятельность. 6ч					

24 2 часа	08.03- 13.03	Творческий проект «Наряд для завтрака»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Урок общеметодологической направленности	индивидуальная, работа в рабочей тетради творческая проектная деятельность	частично- поисковый	
--------------	-----------------	---	--	--	--	---	------------------------	--

25 2 часа	15.03- 22.03	Творческий проект «Наряд для завтрака»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Комбинированный	творческая проектная деятельность	частично- поисковый	
-----------------	-----------------	---	--	--	-----------------	---	------------------------	--

26 2 часа	29.03- 03.04	Творческий проект «Наряд для завтрака»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Урок рефлексии	творческая проектная деятельность	частично- поисковый	
			Художественные ремесла.	8 часов				

27 2 часа	05.04-10.04	Декоративно-прикладное искусство	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. 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 региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посещать краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей). Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину</p>	Урок открытия новых знаний	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>	
-----------------	-------------	---	--	--	----------------------------	--	---	--

28 2 часа	12.04- 17.04	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	<p>Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. 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. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	<p>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</p>	Урок общеметодологической направленности	<p>Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради</p>	<p>Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый</p>	
---------------------	-----------------	---	--	--	--	--	---	--

29 2 часа	19.04- 24.04	Лоскутное шитьё	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, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.	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.	Урок открытия новых знаний	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
30 2 часа	26.04- 30.04	Лоскутное шитьё	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	Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья	Урок рефлексии	Групповая, индивидуальная, фронтальная эвристическая беседа, демонстрация, работа в рабочей тетради	Объяснительно – иллюстративный, репродуктивный, частично-поисковый	
			Исследовательская и созидательная деятельность.					

			4 ч					
31 2 часа	03.05- 08.05	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни- столовой»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни- столовой». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Урок общеметодологической направленности	индивидуальная, работа в рабочей тетради творческая проектная деятельность	Объяснительн о – иллюстративн ый, репродуктивн ый, частично- поисковый	

32 2 часа	11.05- 15.05	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Лоскутное изделие для кухни-столовой». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Урок рефлексии	творческая проектная деятельность	частично-поисковый	
			Технологии творческой и опытнической деятельности. Комплексный творческий проект 4 часа					

33 2 часа	17.05- 22.05	Административная итоговая контрольная работа.	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Урок развивающего контроля.	творческая проектная деятельность	частично- поисковый	
34 2 часа	24.05- 28.05	Комплексный творческий проект	Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта	Выполнять комплексный творческий проект по выбранной теме. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	Урок развивающего контроля.	творческая проектная деятельность	частично- поисковый	

Учебно – методический комплект

Учебник	Рабочая тетрадь	Методическое пособие для учителя	Дидактические материалы	Сборники контрольных и тестовых работ
<p>Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, «Технология. Технология ведения дома» 5класс, М: «Вентана-Граф», 2012г.</p>	<p>Н.В.Синица, Н.А.Буглаева Рабочая тетрадь, «Технология. Технология ведения дома» 5класс, М: «Вентана-Граф», 2013г.</p>	<p>А.Т.Тищенко, Н.В.Синица «Технология» Программа. 5-8 классы, М: «Вентана-Граф», 2013г. Н.В.Синица «Технология. Технология ведения дома» Методическое пособие. М: «Вентана-Граф», 2013г. Ф.А.Зуева «Содержание национально-регионального компонента в преподавании предметов технологического цикла», Челябинск: ЗАО «Цицера», 2012г. А.В.Жадаева, А.В.Пяткова «Технология. Творческие проекты: организация работы» Волгоград: «Учитель», 2012г. Э.Ю.Глушкова «Мастер-класс учителя технологии, 5-11 классы», Москва «Планета», 2013г. Журнал «Школа и производство».</p>	<p>С.Е.Меркуцкая «УМК технология 5-9 классы», М: «Экзамен», 2009г.</p>	<p>С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г. Г.А.Гордиенко «Технология для девочек. 5-8 классы Тесты», Волгоград: «Учитель», 2010г.</p>

Интернет-ресурсы

<http://gotovim-doma.ru/>

<http://ru.pro100.eu/>

http://www.ikea.com/ms/ru_RU/romms_ideas/splashplanners.html

<http://www.edimdoma.ru/retsepty/popular/salaty-i-vinegrety>

<http://www.mirsovetov.ru/a/miscellaneous/useful-know/alltea.html>

<http://www.ovkuse.ru/id/62>

<http://www.masterclassy.ru/rukodelie/259-pechvork-dlya-nachinayuschih/html>

Лист внесения изменений и дополнений
Рабочей программы по Технологии для 5 класса(девочки)
На 2020-2021 учебный год

№ п/п	№ урока	Тема урока	Дата проведения		Причина корректировки
			по плану	по факту	
1					
2					
3					
4					

Программный материал пройден. Отставаний нет.

Учитель: