Муниципальное бюджетное общеобразовательное

учреждение средняя общеобразовательная школа

с. Киселевка Ульчского муниципального района Хабаровского края



Рабочая программа по технологии для 5 класса

на 2017 – 2018 учебный год.

Учитель технологии

 Боброва С. А.

с. Киселевка 2017 год.

**Пояснительная записка**

**5 класс.**

Настоящая рабочая программа по технологии для средней общеобразовательной школы для 5 класса составлена на основе: Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, утвержденного приказом Минобразования России от 17 декабря 2010 года № 1897 Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

 Рабочая программа разработана на основе примерной программы по учебным предметам. Технология» - 5-8(9) классы / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана Граф, 2015. – 112 с. (Стандарты второго поколения).

Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана–Граф,2015. - 192/с.: ил.

 Формирование универсальных учебных действий в основной школе: от действия к мысли. Система заданий: пособие для учителя / Под ред. А.Г. Асмолова. М.: Просвещение, 2013.

Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко и др.- 4-е изд., перераб. – М.: Вентана Граф, 2015. – 208 с. : ил.

 **Учащийся должен знать:**

Негативные последствия влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека. Способы получения, хранения, поиск информации, источники и носители информации. Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов, об обмене веществ. Виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей.

Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями.

Способы варки продуктов, их преимущество и недостатки, оборудование, посуда и инвентарь для варки; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, изменение содержания минеральных веществ и витаминов в овощах в зависимости от способа кулинарной обработки, оформление готовых блюд из овощей.

Способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц.

Виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку.

Культура поведения в семье; основы семейного уюта; выражение уважения и заботы о членах семьи; распределение обязанности в семье.

Правила безопасности работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификация текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе.

Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, творчество народных умельцев своего края, области, села; различные материалы, инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Возможности лоскутной технике, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной технике. Правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов, правила посадки постановки рук во время работы.

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения. Понятие о композиции в одежде, виды отделки швейных изделий, способы моделирования фартука, правила подготовки выкройки к раскрою.

Назначение, конструкцию, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного взаутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом; способы раскладки выкройки на ткани, правила обработки накладных карманов и бретелей, оборудование рабочего места и приемы влажно-тепловой обработки, требования к качеству готового изделия.

**Учащийся должен уметь:**

 Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки ткани.

Работать с кухонным оборудованием, инструментами. Горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку.

Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани.

Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, 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.

Переводить рисунок на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделия в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узлов, подготовить пасму мулине к работе, выполнять простейшие ручные швы.

Подготовить материалы лоскутной техники к работе, подобрать материалы по цвету, рисунку, фактуре, пользоваться инструментами, приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной техники между собой и с подкладкой, использовать подкладочные материалы.

Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою.

Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, расстрочной, накладной с закрытым срезом, накладной с открытым срезом, вподгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять обмеловку и раскрой ткани, переносить контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия.

Ремонтировать одежду заплатами, удалять пятна с одежды, хранить шерстяные и меховые изделия, изготавливать чехлы для хранения одежды.

**Содержание программы**

**ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ (2ч)**

 *Основные теоретические сведения*

 Знакомство учащихся с планом работы на год; с правилами ТБ, работой кабинета.

**ТВОРЧЕСКАЯ ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (2ч)**

*Основные теоретические сведения :*

 Понятие о творческих проектах, проектировании на уроках технологии. Цели и задачи проектной деятельности в 5 классе.

**ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (4ч)**

**Интерьер жилого дома (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

 Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно – гигиенические и эстетические. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи. Интерьер жилых помещений и их оформление. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства

*Практические работы*

 Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.

 **Бытовые электроприборы на кухне (2ч)**

*Теоретические сведения:*

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

*Практические работы*

 Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи. Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении. Ознакомление с устройством и принципом действия стираль ной машины- автомата, электрического фена. Изготовление схем квартирной электропроводки.

**ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ КОНСТРУКЦИОННЫХ МАТЕРИАЛОВ (18ч)**

**Технологии обработки древесины и древесных материалов (10 ч)**

*Теоретические сведения:*

 Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление. Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Правила безопасного труда.

*Практические работы*

 Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изображения изделия. Разметка плоского изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Выполнение рациональных и безопасных приемов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.

Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.

**Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов *(4 ч)***

*Основные теоретические сведения*

 Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.

Правила безопасной работы

*Практические работы*

 Оборудоание рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.

**Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов *(2 ч)***

*Основные теоретические сведения*

 Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке

*Практические работы*

 Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приемов сверления на сверлильном станке.

**Технологии художественной обработки материалов (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

 Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места

*Практические работы*

 Выполнение подготовительных работ и выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжигание рисунка.

Зачистка изделия.

**КУЛИНАРИЯ (10ч)**

**Санитария и гигиена (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

 Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пиши, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы*

 Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

**Здоровое питание (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

 Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практические работы*

 Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

**Бутерброды, горячие напитки (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

 Продукты, используемые ятя приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

*Практические работы*

 Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Блюда из овощей и фруктов (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

 Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

 Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

**Блюда из яиц (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

 Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

*Практические работы*

 Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий** **проект «Воскресный завтрак в моей семье» (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

 Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила зашиты проекта.

*Практические работы*

 Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

**СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (20 ч)**

**Свойства текстильных материалов (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

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

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

*Практические работы*

 Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Конструирование швейных изделий (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

 Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами

*Практические работы*

 Снятие мерок и запись результатов и измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

**Швейные ручные работы (2ч)**

*Основные теоретические сведения*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

*Практическая работа*

 Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

**Швейная машина (4ч)**

*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. 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

*Практические работы*

 Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

**Технологии изготовления швейных изделий (10ч)**

*Основные теоретические сведения*

 Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.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).Требования к выполнению машинных работ. 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).Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

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). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)

.*Практические работы*

 Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

**ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (4 ч)**

**Отделка швейных изделий вышивкой**

*Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно- прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами вышивки. Композиция, цвет в вышивке. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

*Практические работы*

 Создание схемы вышивки и образцы выполнения вышивки. Организация рабочего места.

**ТЕХНОЛОГИИ ТВОРЧЕСКОЙ И ОПЫТНИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ( 10ч)**

**Исследовательская и созидательная деятельность (10ч)**

*Основные теоретические сведения*

Составные части годового творческого проекта пятиклассников.Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.

*Практические работы*

Творческий проект по разделу « Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу « Технологии обработки конструкционных материалов»

Творческий проект по разделу « Создание изделий из текстильных материалов»

Творческий проект по разделу « Кулинария»

Презентация и защита творческого проекта.

 *Варианты творческих проектов:* « Планирование кухни», « Моя комната», « Интерьер гостиной», « Подставка под горячее», « Кухонная доска», « Набор столовых салфеток», « Фартук для кулинарных работ», « Наряд для завтрака на траве», « Приготовление завтрака на траве» и др.

 Отличительной особенностью данной программы является то, что процесс изготовления любого изделия здесь начинается с выполнения эскизов, зарисовок лучших образцов, составления вариантов композиций. Здесь же учащиеся знакомятся с экономическими требованиями: рациональным расходованием материалов утилизацией отходов. Широкий набор видов деятельности и материалов для работы позволяет не только расширить политехнический кругозор учащихся, но и помогает каждому обучаемому раскрыть свои индивидуальные способности, найти свой материал, свою технику, что, безусловно, окажет благотворное влияние на дальнейшее обучение, будет способствовать осознанному выбору профессии. По окончании курса технологии учащиеся овладевают безопасными приемами труда с инструментами, машинами, электробытовыми приборами, специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов, изготовления и художественного оформления швейных изделий, ведения домашнего хозяйства, знакомятся с основными профессиями пищевой и легкой промышленности. В процессе выполнения программы «Технология» осуществляется развитие технического и художественного мышления, творческих способностей личности, формируются экологическое мировоззрение, навыки делового бесконфликтного общения.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****уроков** | **Раздел, темы программы** | **Кол-во****часов** | **Кол-во часов теоретич.** | **Кол- во часов практич.** |
| **1-2** | **Вводное занятие** | **2** | **2** |  |
| **3-4** | **Проектная деятельность** | **2** | **2** |  |
|  | **Технология домашнего хозяйства** | **4** |  |  |
| **5-6** | Интерьер жилого дома | 2 | 1 | 1 |
| **7-8** | Бытовые электроприборы | 2 | 2 |  |
|  | **Технологии обработки конструкционных материалов** | **18** |  |  |
| **9-18** | Технологии обработки древесины и древесных материалов | 10 | 4 | 6 |
| **19-22** | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов | 4 | 1 | 3 |
| **23-24** | Технологии машинной обработки металлов и искусственных. материалов | 2 | 1 | 1 |
| **25-26** | Технологии художественной обработки материалов | 2 | 1 | 1 |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **20** |  |  |
| **27-28** | Свойства текстильных материалов | 2 | 2 |  |
| **29-30** | Конструирование швейных изделий | 2 | 1 | 1 |
| **31-32** | Швейные ручные работы | 2 | 1 | 1 |
| **33-36** | Швейная машина | 4 | 1 | 3 |
| **37-46** | Технологии изготовления швейных изделий | 10 | 2 | 8 |
|  | **Художественные ремесла** | **4** |  |  |
| **47-50** | Отделка швейного изделия вышивкой | 4 | 1 | 3 |
|  | **Кулинария** | **10** |  |  |
| **51** | Санитария и гигиена на кухне | 1 | 1 |  |
| **52** | Здоровое питание | 1 | 1 |  |
| **53-54** | Бутерброды и горячие напитки | 2 | 2 |  |
| **55-56** | Блюда из овощей и фруктов | 2 | 2 |  |
| **57-58** | Блюда из яиц | 2 | 2 |  |
| **59-60** | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 2 | 1 | 1 |
|  | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **10** |  |  |
| **61-70** | Исследовательская и созидательная деятельность | 10 | 2 | 8 |
|  | **Итого:** | **70** | **33** | **37** |

Муниципальное бюджетное общеобразовательное

учреждение средняя общеобразовательная школа

с. Киселевка Ульчского муниципального района Хабаровского края

 

Календарно – тематическое планирование по технологии

для 5 класса на 2017 – 2018 учебный год.

Тематическое планирование составлено

учителем технологии Бобровой С.

с. Киселевка 2017 год

**Развернутое тематическое планирование**

**5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока | Кол-во часов | Тип урока | технология | Решаемые проблемы | Планируемые результаты | Домашнее задание |
| Предметные УУД | Метапредметные УУД | Личностные УУД |
| **Вводное занятие (2ч)** |
| **Проектная деятельность (2 ч)** |
| **1-2****3-4** | Вводный и первичный инструктаж по ТБПроектная деятельностьна уроках≪Технологии≫Понятия о творческих проектах, этапы творческого проекта | 22 | Урок открытиянового знания | Инструктаж по охране труда. Проектнойдеятельности,личностноориентирован-ноги обучения,поэтапногоформированияумственныхдействий, групповой работы | Что такое проект? Каковы особенностипроектнойдеятельности? Какова цель проекта? | *Знания*: Инструктаж по охране труда,о цели и задачах изучения предмета, этапах проектнойдеятельности.*Умения*: анализировать варианты проектов по предложеннымкритериям  | *Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепирассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ.*Регулятивные:* целеполагание, планирование, рефлексия, волевая регуляция.*Коммуникативные:* диалог, сотрудничество, умение задавать вопросы | Формирование мотивации и самомотивацииизучения предмета,познавательного интереса, проектной деятельности | Знать ТБ и правила поведения в кабинете « Технология»Учебник, параграф1, 2 стр. 5-7Р.т. стр.4 |
| **Технологии домашнего хозяйства (8ч)** |
| **5-6****7-8** | Интерьер и планировка кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне | 22 | Урок общемето-дологическойнаправленно-сти. Комбинированный | Развивающегои проблемно-го обучения,личностноориентирован-ного обучения,поэтапногоформированияумственныхдействий, ин-формационно-коммуникаци-оные  | В чем заключаютсяособенности интерьера кухни?Планировки кухни? | *Знания:* о требованияхк интерьеру кухни, вариантах планировки,способах размещенияоборудования. *Умения:* выполнять план кухни в масштабе 1:4*Знания:* потребности в бытовых электроприборах на кухне. правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника*Умения:*находить и представлять информацию об истории электроприборов.  | *Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепирассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия,волевая регуляция. *Коммуникативные:* диалог, сотрудничество | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы,эстетических чувств,смыслообразование, нравственно- эстетическая ориентация | Учебник параграф 3Стр.10-17Р.т. стр. 5-6Учебник, параграф 4Стр. 18-20Рабочая тетрадь стр.7-8 |
| **9-10****11-12** | Творческий проект«Кухня моей мечты»Защита проекта «Кухня моей мечты» | 22 | Урок Рефлексии | Проектнойдеятельности,информационно-коммуника-ционные, саморазвитие личности. | Какой должна быть≪Кухня моей мечты≫?В чем новизна моего проекта? | *Знания:* о целях и задачах, этапах проектирования. О правилах защиты проекта.*Умения:* выполнятьпроект по теме ≪Интерьер≫защищать проект, анализировать результаты проектной деятельности по предложенным критериям. | *Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепирассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ,смысловое чтение.*Регулятивные:* целеполагание,анализ ситуации и моделирование, планирование, рефлексия,волевая регуляция, оценка и самооценка*Коммуникативные:* диалог, проявление инициативы, сотрудничество, умение слушать и защищать. | Формирование мотивации и самомотивации изучения темы,смыслообразование,реализация творческогопотенциала, развитиеготовности к самостоятельным действиям, самооценки, умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиции будущей социализации,развитие трудолюбия | Учебник Стр. 21-24Оформить проект «Кухня моей мечты» |
| **Технологии обработки конструкционных материалов (20ч)** |
| **13-14****15-16****17-18****19-20****21-22****23-24****25-26****27-28****29-30****31-32** | Оборудова­ние рабоче­го места учащегося и планиро­вание ра­бот по соз­данию изде­лий из древесиныГрафиче­ское изоб­ражение из­делия и его разметка на заготовкеДревесина и древес­ные мате­риалы для изготовле­ния изде­лийОперации и приёмы пиления и строгания древесины при изго­товлении изделий. Операции и приёмы сверления отверстий в древесине, соединение деталей гвоздями, шурупами и клеемОтделка из­делий: вы­пиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакиро­ваниеОборудова­ние рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из металла и пластмасс Операции и приёмы ручной об­работки ме­талличе­ских лис­тов, про­волоки и пластмасс Практическая работа: отрезать необходимый кусок металлаИзготовле­ние изде­лий из жести соединением фальцевым швом и заклепками Практическая работа: сборка детали.Творческий проект « Подставка под горячее».Защита проекта | **2**222222222 | Мозговая атакаКомбинированный**урок**Комбинированный урокКомбинированный**урок**Комбинированный**урок**Комбинированный**урок**Комбинированный**урок**Комбинированный**урок**Урок рефлексии | Развивающего и проблемно-го обучения,личностноориентирован-ного обучения,поэтапногоформированияумственныхдействий, ин-формационно-коммуникаци-оные саморазвитие личности.Проектнойдеятельности,информационно-коммуника-ционные, саморазвитие личности | .Как классифицируются виды и породы древесины, какие профессии связаные с процессом деревообработки, какие инструменты применяются при изготовлении деталей из древесины и древесных материалов. Как классифицируются виды и инструменты для обработки сталей и изделий из искусственных материалов. Какие профессии связаные с процессом термической обработки металлов. какие инструменты применяются при изготовлении деталей из металлов и искусственных материалов . | *Знания:*инструктажа по правилам техники безопасности. Основные породы деревьев и виды пиломатериало в; назначение и устройство верстака; ручные инструменты и приспособления для пиления, строгания, сверления древесины; способы соединения деталей из древесины гвоздями и шурупами. Виды свёрл, устройство и область их применения. Назначение и устройство коловорота и ручной дрели. Закрепление свёрл. Приёмов сверления коловоротом и ручной дрелью Понятие о стали. Виды тонколистового металла. Его получение. Белая и чёрная жесть. Механические и технологические свойства стали. Применение тонколистовой стали в конструкциях изделия. Основные приёмы резания тонколистового металла и проволоки. Зачистка деталей. Техника безопасности. Практическая работа: отрезать необходимый кусок металла.*Умение:*выявлять особенности (качества, признаки) разных объектов в процессе их рассматривания (наблюдения); анализировать результаты опытов, элементарных исследований; фиксировать их результаты; сравнивать различные объекты: выделять из множества один или несколько. 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 иправильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов. | *Познавательные:* умение вести исследовательскую и проектную деятельность, построение цепирассуждений, определение понятий, сопоставление, анализ, смысловое чтение.*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирование,планирование, рефлексия,волевая регуляция. *Коммуникативные:* диалог, сотрудничество | Восприниматьречь учителя (однокласснико в), непосредственн о необращенную к учащемуся; выражать положительное отношение к процессу познания: проявлять внимание, удивление, желание больше узнать. Выявлять (при решении различных учебных задач) известное и неизвестное; преобразовыват ь модели в соответствии с содержаниемВосприниматьречь учителя (однокласснико в), непосредственн о необращенную к учащемуся; выражать положительное отношение к процессу познания: проявлять внимание, удивление, желание больше узнать. Выявлять (при решении различных учебных задач) известное и неизвестное; преобразовыват ь модели в соответствии с содержанием.Идентифицирова ть себя с принадлежность ю к народу, стране, государству; проявлять интерес к культуре и истории своего народа, родной страны, применять правила деловогосотрудничества. Проверять информацию, находить дополнительную информацию, используя справочную литературу; презентовать подготовленную информацию в наглядном и вербальном виде. | Учебник, параграф 5Стр. 26-32Рабочая тетрадь стр. 15-17Учебник Параграф 6-7Стр.33-46Рабочая тетрадь стр. 18-20Учебник, параграф 8-9, стр.47-52. Раб. тетр. стр. 21-26УчебникПараграф 10-11Стр. 53-62Раб. т. стр.27-31Учебник параграф 12, стр.63-70раб. Тетр. Стр.32-33УчебникПараграф 13Стр.71-80 раб. т. стр. 33-36УчебникПараграф 14Стр.81-89Раб.т. стр.36-38УчебникПараграф 15Стр. 90-93 раб.т. стр.39УчебникСтр.94-98 |
| **Создание изделий из текстильных материалов (22ч)** |
| **33-34** | Технология изготовления ткани. Свойства текстильных материалов |  2 | Урок «откры­тия» нового знания | Развивающего и проблемно­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион­но-коммуника­ционные | Как клас­сифици­руют тек­стильные волокна? Из каких растений получают волокна и ткани? Каковы способы получения тканей из волокон раститель­ного проис­хождения? | *Знания:* о видах и свойствах тек­стильных волокон, прядильном и ткац­ком производствах, способах определения изнаночной и лице­вой сторон ткани, направления долевой нити. *Умения:* определять лицевую и изнаноч­ную стороны ткани, направление долевой нити | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, классифицикация, умение объяснять процессы, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, развитие готовности к самостоятельным действиям, проявление тех н и ко -технологиче -ского и экономическо­го мышления | Параграф16,17Стр.100- 109 |
| **35-36** | Конструи­рование швейных изделий. Снятие мерок и раскрой швейного изделия .Практиче­ская работа «Снятие ме­рок для по­строения чертежа проектного изделия» | 2 | Урок «откры­тия» нового знания | Проблемного и развивающе­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион­но-коммуника­ционные | Какие мер­ки необхо­димо снять для по­строения чертежа фартука? Как по­строить чертеж швейного изделия | *Знания:* об общих пра­вилах снятия мерок для построения черте­жа швейного изделия, правилах измерения и условных обозначе­ниях. *:* общие пра­вила построения чертежей швейного изделия. *Умения:* снимать мер­ки с фигуры человека, записывать их. Выполнять чертеж швейного изделия 1 : 4, в нату­ральную величину | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, построение цепи рас­суждений, поиск информации, работа с таблицами. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, моно­лог, учебное сотрудничество | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, разви­тие готовности к само­стоятельным действи­ям, толерантности , проявление техни­ко-технологического и экономического мышления | УчебникПараграф18,19Стр.109-121Раб.тет. стр.41-44 |
| **37-38** | Швейные ручные ра­ботыПрактическая работа: выполнение ручных работ. | 2 | Урок обще-мето­дологи­ческойнаправ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как пра­вильно выполнять ручные ра­боты? | *Знания:* о требованиях к выполнению руч­ных работ, термино­логии ручных работ, правилах безопасной работы ручной иглой, ножницами. *Умения:* выполнять ручные работы, со­блюдать правила без­опасного пользования иглой, ножницами | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, поиск информации, про­гнозирование. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни-ко -технологического и экономического мышления | УчебникПараграф20Стр.122-128, р.т. стр. 45-46 |
| **39-40** | Подготовка швейной машины к работе. Приемы работы на швейной машине. | 2 | Урок «откры­тия» нового знания | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Как пра­вильно под­готовить швейную машину к работе? | *Знания:* о видах при­водов швейной маши­ны, устройстве швей­ной машины, как подготовить швейную машину к работе, правилах безопасной работы на швейной машине. *Умения:* подготовить швейную машину к работе, выполнять правила безопасной работы на швейной машине | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алго­ритму (плану). *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления | Учебник Параграф21,Стр.129-135Р.т. стр.46-47 |
| **41-42** | Основные операции при машинной обработке изделия. Влажно-тепловая обработка ткани | 2 | Урок обще-мето-дологи-ческой направ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения | Каковыправила выполне­ния влаж­но-тепло­вых работ? Какие тер­мины нуж­но знать? | *Знания:* об устройстве утюга, приемах влаж­но-тепловой обработ­ки, правилах безопас­ной работы утюгом. *Умения:* выполнять влажно-тепловую об­работку | *Познавательные;* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умение работать по алго­ритму (плану). *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, -развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления | УчебникПараграф22-23Стр.136-142Р.т.стр.48-53 |
| **43-44** | Выполне­ние проекта «Фартук для работы на кухне». Техноло­гия изго­товления швейного изделия | 2 | Урок обще-мето­дологи­ческой направ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной дея­тельности | Как сшить фартук, ка­ковы этапы и техноло­гия изго­товления швейного изделия? | *Знания:* о технологии изготовления швей­ного изделия, плани­ровании проектной деятельности. *Умения:* составлять план изготовления швейного изделия | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов реше­ния задачи, поиск информации, умения делать выводы, прогно­зировать. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотива­ции и самомотивацииучебной деятельности, смыслообразование, са­моразвитие, реализация творческого потенциа­ла, развитие готовности к самостоятельным действиям | УчебникПараграф24Стр.143-149Р.т.стр.54-59 |
| **45-46** | Обработка накладного кармана. Практиче­ская работа «Обработка накладного кармана» | 2 | Урокобшемето-дологи-ческой направ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной деятельности, информацион­но-коммуника­ционные | Как об­работать и пришить накладной карман? | *Знания:* о технологии обработки накладного кармана. *Умения:* обработать и пришить к фартуку накладной карман, оценить качество ра­боты по представлен­ным критериям | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления. | Принести детали крояФартука, швейные принадлежности |
| **47-48** | Обработка нижнего и боковых срезов фартука. Практиче­ская работа «Обработка нижнего и боковых срезов фар­тука» | 2 | Урок обще-мето-дологи-ческой направ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной дея­тельности | Как обра­батывать срезы фар­тука швом вподгибкус закрытым срезом? | *Знания:* о технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука, правилах безопасной работы на швейной машине. *Умения:* обрабатывать швом вподгибку с за­крытым срезом ниж­ний и боковые срезы фартука | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления. | Принести детали крояфартука, швейные принадлежности. |
| **49-50****51-52** | Обработка верхне­го среза фартука притачным поясом. Практиче­ская работа «Обработка верхнего среза фарту­ка. Изготов­ление пояса» Подготовка защиты проекта. | 22 | Урок обще-мето-дологи-ческой направ­ленно­сти | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной дея­тельности | Как обра­батывать верхний срез фарту­ка? | *Знания:* о технологии пошива пояса, обра­ботки верхнего среза фартука притачным поясом. *Умения:* обрабатывать верхний срез фартука притачным поясом | *Познавательные:* сопоставление, анализ, выбор способов решения задачи, умения делать выводы, прогнозировать, работать по ал­горитму (плану).*Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, орга­низация учебного сотрудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления | Принести детали крояфартука, швейные принадлежности.Подготовиться к защите проекта «Фартук для работы на кухне» |
| **53-54** | Защита проекта«Фартук для работы на кухне» | 2 | Урок рефлек­сии | Проектнойдеятельности, саморазвития личности | Каковы до­стоинства и недостат­ки моего проекта? | *Знания:* о правилах зашиты проекта. *Умения:* защищать проект, анализи­ровать достоинства и недостатки вариан­тов проектов по пред­ложенным критериям | *Познавательные:* сопоставление,анализ, умние делать выводы. *Регулятивные:* целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Развитие готовности к самостоятельным действиям, реализация творческого потенциа­ла в предметно-продук­тивной деятельности, нравственно-эстети­ческая ориентация, самооценка умствен­ных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей со­циализации |  |
| **Художественные ремесла (4 ч)** |
| **55-56** | Отделка швейных изделий вышивкой. Вышивка крестом | 2 | Урок «откры­тия» нового знания | Развивающего и личностно ориентирован­ного обучения, проектной деятельности, информацион­но-коммуника­ционные | Где и какая применяется вышивка?Инструменты, применяемые при выполнении работ. | *Знание:* опеделения вышивки, видов вышивки, инструментов. применяемых при выполнении вышивки крестом*Умение:*пользоваться схемами для вышивка, инструментами | .*Познавательные:* сопоставление,анализ, умние делать выводы. *Регулятивные:* целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка. *Коммуникативные:* диалог, про­явление инициативы, дискуссия, сотрудничество, умения слушать и выступать | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, развитие готовности к самостоятельным действиям, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления | УчебникПараграф25Стр.150-154 |
| **57-58** | Оформление и выполнение рисунка на фартуке вышивкой крестом | 2 | Комбинированный урок | Развивающего и личностно ориентирован¬ного обучения, информацион¬но-коммуника-ционные | Как првильно выбрать рисунок? Как правильно выполнить рисунок? | *Знание:*правил выполнения перевода рисунка на ткань*Умение:*изобразить рисунок на основной детали и правильно его выполнить | .*Познавательные:* сопоставление,анализ, умние делать выводы. *Регулятивные:* целеполагание, рефлексия, оценка и самооценка.  |  Развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, проявление техни­ко-технологического и экономического мышления | Доделать незаконченную работу |
| **Кулинария (12ч)** |
| **59** | Санитария и гигиена на кухне | 1 | Урок «откры­тия» нового знания | Развивающего и проблемно­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион­но-коммуника­ционные | Каковысанитар­но-гигие­нические требования к помеще­нию кухни, приго­товлению и хранению пищи? | *Знания:* о санитар­но-гигиенических требованиях, прави­лах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне. *Умения:* соблюдать правила мытья посу­ды, безопасной рабо­ты на кухне | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ, классифи­кация, смысловое чтение. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, уме­ния слушать и выступать | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания,"смыслообразование, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей дея­тельности | УчебникПараграф26Стр.160-163 |
| **60** | Здоровое питание | 1 | Урок обще-методологи-ческой направ­ленно­сти | Развивающего и проблемно­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион­но-коммуника­ционные | Что нуж­но знать каждому о правилах здорового питания? | *Знания:* о значении белков, жиров, угле­водов, воды для жиз­недеятельности лю­дей, роли витаминов. *Умения:* анализиро­вать пищевую пи­рамиду, составлять меню на завтрак | *Познавательные:* сопоставление, анализ, построение цепи рассу­ждений, поиск информации. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование | УчебникПараграф27Стр.164-167Р.т. стр. 19-20 |
| **61-62** | Бутербро­ды. Горячие напитки | 2 | Урокобщемето-дологической направ­ленно­сти | Развивающего и проблемно­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион­но-коммуника­ционные | Какие бы­вают виды бутербро­дов? Какова технология их приго­товления? Какие бы­вают горя­чие напит­ки? Какова технология их приго­товления? | *Знания:* о видах бу­тербродов, горячих напитках, технологии приготовления, зна­чении хлеба в пита­нии человека. *Умения:* составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая | *Познавательные:* сопоставление, анализ, построение цепи рас­суждений, поиск информации, смысловое чтение, работа с таб­лицами. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование мотива­ции и самомотивации изучения темы, эко­логического сознания, смыслообразование, реализация творческого потенциала, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности | УчебникПараграф28Стр.168-174Р.т. стр 23-26 |
| **63-64** | Блюда из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей | 2 | Урокразви­вающе­го кон­троля ,обще-методологи-ческой направ­ленно­сти | Личностно ориентирован­ного обучения, групповой ра­боты . | Как го­товить с исполь­зованием технологи­ческой кар­ты? Каковы требования к качеству блюд? Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витами­ны при тепловой обработке? Какова технология приготов­ления блюдиз вареных овощей? | *Знания:* о технологии приготовления сала­тов, требованиях к ка­честву готовых блюд. Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витами­ны при тепловой обработке? Какова технология приготов­ления блюдиз вареных овощей?*Умения:*готовить салаты из вареных и сырых овощей, соблюдая правила безопасной работы на кухне Какие способы тепловой обработки овощей вы знаете? Как сохранить витами­ны при тепловой обработке? Какова технология приготов­ления блюдиз вареных овощей? | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование нрав­ственно-этической ориентации, позна­вательного интереса, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физиче­ского труда, развитие трудолюбия и ответ­ственности за качество своей деятельности, навыков работы в груп­пе, готовности и спо­собности вести диалог и достигать взаимопо-нимания | УчебникПараграф29-30Стр.175-182Р.т. стр.30-31 |
| **65-66** | Блюда из яиц | 2 | Урок обще-мето-дологи-ческой направ­ленно­сти | Развивающего и проблемно­го обучения, личностно ориентирован­ного обучения, информацион­но-коммуника­ционные | Каково значение яиц в пита­нии чело­века? Как правильно пригото­вить яйца? | *Знания:* о значении яиц в питании челове­ка, об использовании яиц в кулинарии, о способах определе­ния свежести яиц. *Умения:* определять свежесть яиц, гото­вить блюда из яиц | *Познавательные:* сопоставление, рассуждение, анализ, построение цепи рассуждений, поиск инфор­мации. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умствен­ного и физического труда | УчебникПараграф31Стр.183-187 |
| **67-68****69-70** | Приготовление завтракаСервиров­ка стола к завтраку. Творческий проект по разделу «Кулина­рия» «Вос­кресный завтрак в моей семье»Защита проекта «Воскресный завтрак в моей семье» | 22 | Урок обще-мето-дологи-ческой направ­ленно­сти | Проектной деятельности, групповой работы, ин-формационно-коммуникационные | Как пра­вильно сер­вировать стол к за­втраку? Как рассчитать калорий­ность про­дуктов? Определение этапов выполнения проекта. | *Знания:* о калорийно­сти продуктов, прави­лах сервировки стола, этапах выполнения проекта. *Умения:* сервировать стол к завтраку | *Познавательные:* анализ, выбор способов решения задачи, по­строение цепи рассуждений, по­иск информации. *Регулятивные:* целеполагание, анализ ситуации и моделирова­ние, планирование, рефлексия, волевая регуляция, оценка и са­мооценка. *Коммуникативные:* диалог, мо­нолог, организация учебного со­трудничества | Формирование моти­вации и самомотива­ции изучения темы, смыслообразование, реализация творческого потенциала, овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда | УчебникПараграф32Стр.188-198Подготовиться к защите проекта «Воскресный завтрак в моей семье»Р.т. 32-35 |

**Критерии и нормы оценки изучений учебного предмета «Технология»**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п.п** | **оценки** | **Знание учебного материала** | **Точность обработки изделия** | **Норма времени выполнения** | **Правильность выполнения трудовых приемов** | **Организация рабочего времени** | **Соблюдение правил дисциплины и т/б** |
| 1 | «5» | Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска | Норма времени меньше или равна установленной | Абсолютная правильность выполнения трудовых операций | Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места | Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было |
| 2 | «4» | В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска | Норма времени превышает установленного на 10-15 % | Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются | Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются |
| 3 | «3» | В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой | Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска | Норма времени превышает установленную на 20% и более | Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя повторяются снова | Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя повторяются снова | Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова |
| 4 | «2» | Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших | Точность изделия выходит за пределы поля допуска | Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока | Почти все трудовые приемы выполняются неверно и не исправляются после замечания | Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места | Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины |
| 5 | «1» | Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа | Учащийся допустил неисправимый брак | Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить | Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами | Полное незнание правил организации рабочего места | Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм |

**ПРИМЕРНЫЕ НОРМЫ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ**

***Организация труда***

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

***Приемы труда***

Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было на рушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

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

***Качество изделий (работы)***

Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия.

***Норма времени (выработки)***

Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%.