Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

городского округа Королёв Московской области

 «Средняя общеобразовательная школа №6»

УТВЕРЖДЕНА

Приказом № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /Д. Н. Степанов/

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»

(БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ)

ДЛЯ 5 А, Б КЛАССА

НА 2017-2018 УЧЕБНЫЙ ГОД

Составитель: Белова Мария Александровна

учитель технологии

г. Королёв

2017 год

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебного предмета «Технология» для 5-х классов основного общего образования составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17. 12. 2010 г. № 1897), с учётом Примерной программы по учебному предмету «Технология», одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1\15), на основе Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ СОШ №6.

 Рабочая программа по технологии ориентирована на учащихся 5-ых классов. Уровень изучения предмета - базовый. Тематическое планирование рассчитано на 2 учебных часа в неделю, что составляет 70 учебных часов в год.

В системе предметов общеобразовательной школы курс технология представлен в предметной области «Технология». Назначение предмета «Технология» в основной школе состоит в том, чтобы обеспечить формирование и развитие коммуникативной, социальной, предметной, информационной и общекультурной компетенций.

Основными **целями** изучения учебного предмета «Техноло­гия» в системе основного общего образования являются:

* Развитие разносторонней личности, подготовленной к дальнейшему образованию и самореализации;
* Обеспечение реализации личностно-ориентированного подхода, деятельностного подходов к обучению технологии;
* Обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
* Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообраз­ные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовы­ми безопасными приёмами пользования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
* Овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, не­обходимыми для проектирования и создания продуктов тру­да;
* Развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, ин­теллектуальных, творческих, коммуникативных и организа­торских способностей;
* Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, це­леустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* Вос­питание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
* Формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимися направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Для достижения поставленных целей в 5 классе необходимо решение следующих **задач**:

* Обеспечить преемственность начального общего и основного общего образования;
* Создать определенную систему базовых предметных знаний и умений, позволяющих продолжить обучение в профессиональной или общеобразовательной школе;
* Сформировать представления о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно 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;
* Овладеть общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* Сформировать у обучающихся опыт самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда.

Для обучения технологии в МБОУ СОШ №6 используется учебно-методический комплект «Алгоритм успеха». Главные особенности учебно-методического комплекта (УМК) по технологии состоят в том, что они обеспечивают преемственность курсов технологии в начальной школе и в последующих классах основной и средней школы, а также в полной мере реализуют принципы деятельностного подхода, что полностью соответствует миссии и целям школы и образовательным запросам обучающихся.

Для выполнения всех видов обучающих работ по технологии в 5 классе в УМК имеются учебник, учебные пособия:

1. 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.
2. Технология: 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2016.
3. Диск - Технология (девочки) 5 класс: Видеоуроки, презентации и тесты для учащихся общеобразовательных организаций - ООО «Компеду», 2016

Система контролирующих материалов, позволяющих оценить уровень и качество знаний, умений, навыков, обучающихся на входном, текущем и итоговом этапах изучения предмета включает в себя сборники текстовых заданий:

1. Маркуцкая С.Э Технология. Обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы. – М.: «Экзамен», 2012

Нижеуказанные пособия позволяют организовать методическое обеспечение учебного предмета «Технология» в 5 классе:

1. Технология: программа: 5-8 классы / Н.В. Синица, П.С. Самородский. – М.: Вентана-Граф, 2016.

2. Синица Н.В., Самородский П.С. Технология. Технологии ведения дома. 5 класс. Методическое пособие. ФГОС. -2-е изд., дораб.- М.: Вентана-Граф, 2016.

Контроль за усвоением материала проводиться с помощью заданий «Проверь себя», предусмотренных в рабочей тетради; лабораторных и практических работ; тематических тестов; ответов на вопросы в конце параграфов и устных опросов.

Основным видом деятельности обучающихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют пять проектов в рамках содержания пяти разделов программы: «Технологии творческой и опытнической деятельности», «Оформление интерьера», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремесла» а к концу учебного года – комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

**Критерии оценки обучающихся:**

***Устные ответы:***

«5» ставится, если ученик: 1) полно излагает изученный материал, дает правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновывать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» ставится, если ученик дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» ставится, если ученик обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновывать свои суждения и привести свои примеры; 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

«2» ставится, если ученик обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

«1» ставится, если ученик обнаруживает полное незнание или непонимание материала.

Отметка может ставиться не только за единовременный ответ, но и за рассредоточенный во времени, то есть за сумму ответов, данных учеником на протяжении урока, при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась поверка его умения применять знания на практике.

***Лабораторные и практические работы:***

 **«5»** ставится, если ученик: 1)тщательно спланировал труд и рационально организовал рабочее место; 2) правильно выполнял приемы труда, самостоятельно и творчески выполнял работу; 3) изделие изготовлено с учетом установленных требований; 4) полностью соблюдались правила техники безопасности.

**«4»** ставится, если ученик: 1) допустил незначительные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; 2) в основном правильно выполнял приемы труда; 3) работа выполнялась самостоятельно; 4) норма времени выполнена или недовыполнена 10-15 %; 5) изделие изготовлено с незначительными отклонениями; 6) полностью соблюдались правила техники безопасности.

**«3»** ставится, если: 1) имеют место недостатки в планировании труда и организации рабочего места; 2) отдельные приемы труда выполнялись неправильно; 3) самостоятельность в работе была низкой; 4) норма времени недовыполнена на 15-20 %; 5) изделие изготовлено с нарушением отдельных требований; 6) не полностью соблюдались правила техники безопасности.

**«2»** ставится, если: 1) имеют место существенные недостатки в планировании труда и организации рабочего места; 2) неправильно выполнялись многие приемы труда; 3) самостоятельность в работе почти отсутствовала; 4) норма времени недовыполнена на 20-30 %; 5) изделие изготовлено со значительными нарушениями требований; 6) не соблюдались многие правила техники безопасности.

**«1»** ставится, если ученик обнаруживает полное незнание или непонимание материала.

***Творческие проекты:***

**«5»** выставляется, если требования к пояснительной записке полностью соблюдены. Она составлена в полном объеме, четко, аккуратно. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям.Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то тема работы должна быть интересна, в нее необходимо внести свою индивидуальность, свое творческое начало. Работа планировалась учащимися самостоятельно, решались задачи творческого характера с элементами новизны.Работа имеет высокую экономическую оценку, возможность широкого применения. Работу или полученные результаты исследования можно использовать как пособие на уроках технологии или на других уроках.

**«4»** выставляется, если пояснительная записка имеет небольшие отклонения от рекомендаций. Изделие выполнено технически грамотно с соблюдением стандартов, соответствует предъявляемым к нему эстетическим требованиям. Если это изделие декоративно-прикладного творчества, то оно выполнено аккуратно, добротно, но не содержит в себе исключительной новизны. Работа планировалась с несущественной помощью учителя, у учащегося наблюдается неустойчивое стремление решать задачи творческого характера. Проект имеет хорошую экономическую оценку, возможность индивидуального применения.

**«3»** выставляется, если пояснительная записка выполнена с отклонениями от требований, не очень аккуратно. Есть замечания по выполнению изделия в плане его эстетического содержания, несоблюдения технологии изготовления, материала, формы. Планирование работы с помощью учителя, ситуационный (неустойчивый) интерес ученика к технике.

**Более низкая оценка за проект** не выставляется. Он подлежит переделке или доработке.

***Тестовые задания:***

1. При наличии 20 вопросов в тесте:

**«5»** ставится, если ученик ответил правильно на18-20 вопросов;

**«4»** ставится, если ученик ответил правильно на15-17 вопросов;

**«3»** ставится, если ученик ответил правильно на12-14 вопросов;

**«2»** ставится, если ученик ответил правильно на9-11 вопросов;

**«1»** ставится, если ученик ответил правильно на0-10 вопросов.

2. При наличии 15 вопросов в тесте:

**«5»** ставится, если ученик ответил правильно на14-15 вопросов;

**«4»** ставится, если ученик ответил правильно на12-13 вопросов;

**«3»** ставится, если ученик ответил правильно на10-11 вопросов;

**«2»** ставится, если ученик ответил правильно на8-9 вопросов;

**«1»** ставится, если ученик ответил правильно на0-7 вопросов.

3. При наличии 10 вопросов в тесте:

**«5»** ставится, если ученик ответил правильно на9-10 вопросов;

**«4»** ставится, если ученик ответил правильно на7-8 вопросов;

**«3»** ставится, если ученик ответил правильно на5-6 вопросов;

**«2»** ставится, если ученик ответил правильно на3-4 вопросов;

**«1»** ставится, если ученик ответил правильно на0-2 вопросов.

4. При наличии 5 вопросов в тесте:

**«5»** ставится, если ученик ответил правильно на5 вопросов;

**«4»** ставится, если ученик ответил правильно на4 вопросов;

**«3»** ставится, если ученик ответил правильно на3 вопросов;

**«2»** ставится, если ученик ответил правильно на2 вопросов;

**«1»** ставится, если ученик ответил правильно на0-1 вопросов.

**Планируемые результаты освоения программы.**

***Личностные результаты изучения предмета*:**

* Проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* Мотивация учебной деятельности;
* Овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* Самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
* Смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
* Самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* Нравственно-эстетическая ориентация;
* Реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
* Развитие готовности к самостоятельным действиям;
* Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
* Проявление технико-технологического и экономического мышления;
* Экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

***Метапредметные результаты изучения курса:***

* *Познавательные УУД:*
* Алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* Определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
* Моделирование технических объектов и технологических процессов;
* Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
* Диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* Общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
* Исследовательские и проектные действия;
* Осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
* Выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
* Формулирование определений понятий;
* Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
* Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
* *Коммуникативные УУД:*
* Умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
* Владение речью;
* *Регулятивные УУД:*
* Целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
* Самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
* Саморегуляция.

**Предметные результаты.**

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

**СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**Раздел 1. Творческая и опытническая проектная деятельность (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.

*Лабораторные и практические работы.* Выполнение эскизов проектов.

**Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов (23 ч)**

*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. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Профессии оператор прядильного производства, ткач. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия, инструменты и приспособления для их изготовления. Определение размеров для изготовления швейного изделия. Снятие мерок. Расположение конструктивных линий фигуры. Особенности построения выкроек различных изделий. Копирование и подготовка к раскрою. Правила безопасной работы с ножницами, швейной машиной, булавками и иглами. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ, подготовка швейной машины к работе, приемы работы, неполадки. Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкроек. Критерии качества кроя. Требования к выполнению ручных и машинных работ. Понятия о стежке, строчке, шве. Основные операции при машинной обработке изделия. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани, правила выполнения ВТО и основные операции. Классификация машинных швов. Последовательность изготовления швейных изделий. Профессии закройщик, портной.

*Лабораторные и практические работы.* Определение долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки. Подготовка выкройки, ткани к раскрою и раскрой изделия. Упражнение в шитье на швейной машине, выполнение образцов швов и строчек. Проведение ВТО.

**Раздел 3. Оформление интерьера (8 ч)**

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

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

*Лабораторные и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Раздел 4. Кулинария (15 ч)**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. 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. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов и технология приготовления, требования к качеству готовых бутербродов и их подача. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Виды горячих напитков, сорта чая, сорта и виды кофе. Технология заваривания чая и его подача. Технология приготовления кофе и его подача. Технология приготовления какао и его подача. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Виды каш. Технология приготовления каш и требования к их качеству, подача каш. Применение бобовых в кулинарии. Технология приготовления блюд из макаронных изделий и их подача. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Значение и виды тепловой обработки продуктов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд из овощей и фруктов. Значение яиц в питании человека, использование их в кулинарии. Способы определения свежести яиц и способы их хранения. Способы тепловой обработки яиц. Подача готовых блюд из яиц. Этикет за столом. Сервировка стола к завтраку. Способы складывания салфеток.

*Лабораторные и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков. Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение нитратов в овощах и фруктах. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел 5. Художественные ремёсла (18 ч)**

*Теоретические сведения.* Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Технология изготовления прихватки из лоскутков.

*Лабораторные и практические работы.* Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Изготовление прихватки из лоскутков.

**Раздел 6. Итоговое повторение (4 ч)**

*Теоретические сведения.* Составные частигодового творческого проекта пятиклассников. Испытание изделия. Защита проекта. Анализ результатов.

*Лабораторные и практические работы.* Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Тема** | **Количество часов** |
| **1** | Творческая и опытническая проектная деятельность | 2 |
| **2** | Создание изделий из текстильных материалов | 23 |
| **3** | Оформление интерьера | 8 |
| **4** | Кулинария | 15 |
| **5** | Художественные ремёсла | 18 |
| **6** | Итоговое повторение | 4 |

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ урока** | **Тема урока** | **Планируемая дата** | **Фактическая дата**  |
| 1. **Введение. (2 часа).**
 |
| 1 | Знакомство с библиотекой кабинета. Инструкция по ОТ при проведении занятий в кабинетах технологии (ИОТ №61) | 06.09.2017 |  |
| 2 | Творческая проектная деятельность.  | 06.09.2017 |  |
| 1. **Технология создания изделий из текстильных материалов (23 часа).**
 |
| 3 | Волокна растительного происхождения. Лабораторная работа № 1. «Определение направления долевой нити в ткани» | 13.09.2017 |  |
| 4 |  Производство текстильных материалов.  | 13.09.2017 |  |
| 5 | Лабораторная работа № 2. «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани, анализ прочности окраски тканей» | 20.09.2017 |  |
| 6 | Свойства текстильных материалов | 20.09.2017 |  |
| 7 | Лабораторная работа № 3 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна» | 27.09.2017 |  |
| 8 | Конструирование швейных изделий | 27.09.2017 |  |
| 9 | Практическая работа № 2 «снятие мерок и изготовление выкроек» | 04.10.2017 |  |
| 10 | Раскрой швейного изделия  | 04.10.2017 |  |
| 11 | Практическая работа № 3 «Раскрой швейного изделия» | 11.10.2017 |  |
| 12 | Швейные ручные работы  | 11.10.2017 |  |
| 13 | Практическая работа № 4 «Изготовление образцов ручных работ» | 18.10.2017 |  |
| 14 | Подготовка швейной машины к работе | 18.10.2017 |  |
| 15 | Лабораторная работа № 4 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины» | 25.10.2017 |  |
| 16 | Приемы работы на швейной машине | 25.10.2017 |  |
| 17 | Практическая работа № 5 «Изготовление образцов машинных работ» | 08.11.2017 |  |
| 18 | Влажно – тепловая обработка. Практическая работа № 6 «Проведение влажно-тепловых работ» | 08.11.2017 |  |
| 19 | Швейные машинные работы.  | 15.11.2017 |  |
| 20 | Практическая работа № 7 «Изготовление образцов швов» | 15.11.2017 |  |
| 21 | Технология изготовления швейных изделий.  | 22.11.2017 |  |
| 22 | Обработка накладных карманов. | 22.11.2017 |  |
| 23 | Обработка кулиски под мягкий пояс. | 29.11.2017 |  |
| 24 | Практическая работа № 8 «Обработка швейного изделия»  | 29.11.2017 |  |
| 25 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» | 06.12.2017 |  |
| 1. **Оформление интерьера (8 часов).**
 |
| 26 | Интерьер кухни-столовой | 06.12.2017 |  |
| 27 | Планировка кухни-столовой | 13.12.2017 |  |
| 28 | Практическая работа № 9 «Планировка кухни» | 13.12.2017 |  |
| 29 | Стили оформления кухни. | 20.12.2017 |  |
| 30 | Бытовые электроприборы на кухне | 20.12.2017 |  |
| 31 | Лабораторная работа № 5 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне» | 27.12.2017 |  |
| 32 | Гигиеническая уборка бытовых электрических приборов на кухне. | 27.12.2017 |  |
| 33 | Творческий проект по разделу «Оформление интерьера» | 17.01.2018 |  |
| 1. **Кулинария (15 часов).**
 |
| 34 | Санитария и гигиена на кухне.  | 17.01.2018 |  |
| 35 | Физиология питания. | 24.01.2018 |  |
| 36 | Лабораторная работа № 6 «Определение качества питьевой воды» | 24.01.2018 |  |
| 37 | Бутерброды и горячие напитки | 31.01.2018 |  |
| 38 | Практическая работа № 10 «Приготовление бутербродов и горячих напитков» | 31.01.2018 |  |
| 39 | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 07.02.2018 |  |
| 40 | Практическая работа № 11 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» | 07.02.2018 |  |
| 41 | Блюда из сырых овощей и фруктов | 14.02.2018 |  |
| 42 | Практическая работа № 12 «Приготовление салата из сырых овощей» | 14.02.2018 |  |
| 43 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 21.02.2018 |  |
| 44 | Практическая работа № 13 «Приготовление блюда из вареных овощей» | 21.02.2018 |  |
| 45 | Блюда из яиц. | 28.02.2018 |  |
| 46 | Практическая работа № 14 «Приготовление блюда из яиц» | 28.02.2018 |  |
| 47 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 07.03.2018 |  |
| 48 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 07.03.2018 |  |
| 1. **Художественные ремёсла (18 часов).**
 |
| 49 | Декоративно-прикладное искусство | 14.03.2018 |  |
| 50 | Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства. | 14.03.2018 |  |
| 51 | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства. | 21.03.2018 |  |
| 52 | Орнамент. Символика в орнаменте. | 21.03.2018 |  |
| 53 | Инструкция по ОТ при проведении занятий в кабинетах технологии (ИОТ №61). Цветовые сочетания в орнаменте. | 04.04.2018 |  |
| 54 | Практическая работа № 15 «Создание композиции» | 04.04.2018 |  |
| 55 | Лоскутное шитьё. | 11.04.2018 |  |
| 56 | Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутков. | 11.04.2018 |  |
| 57 | Виды техники лоскутного шитья. | 18.04.2018 |  |
| 58 | Технология изготовления шаблонов для лоскутного шитья | 18.04.2018 |  |
| 59 | Материалы для лоскутного шитья.  | 25.04.2018 |  |
| 60 | Традиционные узоры в лоскутном шитье.  | 25.04.2018 |  |
| 61 | Практическая работа № 16 «Изготовление образцов лоскутных узоров» | 02.05.2018 |  |
| 62 | Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. | 02.05.2018 |  |
| 63 | Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. | 09.05.2018 |  |
| 64 | Обработка срезов лоскутного изделия. | 09.05.2018 |  |
| 65 | Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» | 16.05.2018 |  |
| 66 | Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла» | 16.05.2018 |  |
| 1. **Итоговое повторение (4 часа).**
 |
| 67 | Оформление портфолио к комплексному творческому проекту. | 23.05.2018 |  |
| 68 | Подготовка электронной презентации проекта.  | 23.05.2018 |  |
| 69 | Защита комплексного проекта | 30.05.2018 |  |
| 70 | Защита комплексного проекта | 30.05.2018 |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО**Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_ ШМО\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / «\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. |  | **СОГЛАСОВАНО**Заместитель директора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ / Селезнева Л.Э.«\_\_\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. |