Ростовская область, Мартыновский район, х.Новоселовка

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение – средняя общеобразовательная школа №7

«Утверждаю»

Директор МБОУ-СОШ №7

Приказ от 29.09.2016 №101

\_\_\_\_\_\_\_\_Е.Н. Черкасская

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по Технологии

Уровень: основное общее образование -5 класс

Количество часов: 2 часа в неделю; 68часов Учитель: Боровец Алексей Анатольевич

программа разработана на основе примерной программы основного общего образования по технологии:М.,просвещение,2010 год.

2016-2017 учебный год

**Раздел 1: Пояснительная записка.**

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена в соответствии с правовыми и нормативными документами.

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» (от 29.12.2012г. № 273-ФЗ);

- Федеральный Закон от 01.12.2007 г. (ред. От 23.07.2013 г.) «О внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации в части изменения и структуры Государственного образовательного стандарта);

- Областной закон от 14.11.2013 г. № 26-ЗС»Об образовании в Ростовской области»;

- Приказ Минобразования России от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего (полного) общего образования»;

- Приказ Минобрнауки России от 31.03.2014 г. № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования на 2014-2015 учебный год»;

- Приказ Минобразования России от 09.03.2004 г. № 1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования»;

-федеральный государственный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.12.2015 г. № 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 г. № 1897»;

- в федеральный государственный стандарт общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413»;

**ЦЕЛИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»
В СИСТЕМЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

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

З***задачи трудового воспитания и обучения***:

– формирование общей культуры личности: навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т. д.;

– подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;

– раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;

– воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, бережного отношения к природе;

– ознакомление с общими научными основами и организационно-экономическими принципами современного производства;

– формирование специальных умений, технологических и элементарных экономических знаний по технологии и изготовлению одежды, изделий из дерева и металла.

строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

• культура, эргономика и эстетика труда;

• получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

• основы черчения, графики и дизайна;

• элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;

• знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;

ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик независимо от изучаемого блока или раздела получает возможность:

*познакомиться:*

• с основными технологическими понятиями и характеристиками;

• назначением и технологическими свойствами материалов;

• назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

• видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;

• профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

• значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

*выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

• рационально организовывать рабочее место;

• находить необходимую информацию в различных источниках;

• выбирать сырье, материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;

• конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

• проводить разработку творческого проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

• планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;

• распределять работу при коллективной деятельности;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни:*

• для понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;

• формирования эстетической среды бытия;

• развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности человека;

• организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

**Содержание учебного предмета.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ темы** | **Содержание** | **Количество часов.** | **УУД** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Вводный урок .Техника безопасности.2 Бытовые электроприборы | Содержание и задачи учебного курса 5 кл,; перечень практических работ. Правила ОТ,санитарно-ги-гиенические тре-бования.Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | **1ч.****2ч.** | Л. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома».**М.** 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техникиП. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда |

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование темы | Количество часов. | Практические работы. |
| 1 | Санитария и гигиена | 2 |  |
| 2 | Физиология питания | 2 | П/р№1«Приготовление бутербродов и чая»  |
| 3 | Технология приготовления пищи | 8 | П/р№2 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий» |
| 4 | Сервировка стола | 2 | П/р№3 «Приготовление салата из сырых овощей» |
| 56 | Заготовка продуктовДекоративно-прикладное искусство. Ручные и машинные работы.  | 218 | П/р№4«Приготовление винегрета»П/р№6 «Зарисовка образцов рукоделия» |

**РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ» и система оценивания6 (последний раздел)**

Изучение технологии в 5 классе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

|  |  |
| --- | --- |
| ***Личностные***  | 1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома».2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда.4. Осознание необходимости общественно полезного труда.5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам |
| ***Метапредметные*** | 1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности.4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП |
| ***Предметные***в сфере |  |
| а) познавательной деятельности | 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда |
| б) мотивационной | 1. Оценивание своей способности и готовности к труду.2. Осознание ответственности за качество результатов труда.3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении работ |
| в) трудовой  | 1. Планирование технологического процесса.2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов |
| г) физиолого-психологической  | 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований.4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности |
| д) эстетической | 1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия.2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ |

**4. Календарно-тематическое планирование**

по технологии

для 5 класса

основного общего образования

на 2016 – 2017 учебный год

Составитель: Боровец Алексей Анатольевич, учитель технологии.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Цели урока** | **Фор-мы,****мето-ды обуче-ния** | **Содержание урока** | **Домашнее задание** | **Дата факт** |
| **план** | **факт** |
| **1** | **2** | **4** | **5** | **7** | **10** | **11** |
| 1 | Вводный урок .Техника безопасности. | Раскрыть содержание и задачи курса, ознакомить с правилами внутреннего распорядка, с правилами ОТ, санитарно-гигиени-ческими требованиями. | Беседа, работа с учебником | Содержание и задачи учебного курса 5 кл,; перечень практических работ. Правила ОТ,санитарно-ги-гиенические тре-бования. | стр.3-4 читать.; стр. 30, 34, 36 учить правила. |  | 01.09 |
| 2 | Бытовые электроприборы. | Показать уч-ся необходимую потребность в бытовых электроприборах на кухне. Научить находить и представлять информацию об истории электроприборов. Ознакомить с принципом действия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,демонстрация изчаемыхобъектов | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | §4, стр.20-23,записи в тетр. учить.Подготовить сообщение или презентацию о декоративно-прикладных ремёслах. |  | 02.09 |
| 3 | Физиология питания*.* Сани-тария и гигиена на кухне. | Ознакомить уч-ся с физиологией питания; с основными правилами составления меню; показать то, что рациональное питание является источником нормального жизнеобеспечения и здоровья человека | Рассказ-обьяснение, беседа,работа с учебником | Питание как фи-зиологическая потребность. Пи-щевые вещества. Значение белков, жиров, углеводов. Режим питания. Санитарно-гиги-енические требо-вания. Посуда для приготовления пищи.. Уход за за посудой, повер-хностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне.  | §6 , стр37-41,записи в тетр. учить. Принести продукты для бу-тербродов. |  | 08.09 |
| 5 | Бутерброды и горячие напитки. П/р№1«Приготовление бутербродов и чая»  | Ознакомить учащихся с питательной ценностью бутербродов и горячих напитков, с технологией их приготовления; научить приготовлению бутербродов; воспитывать эстетический вкус прививать навыки культуры труда. | Рассказ, обьяснение, беседа, демонстрация изчаемыхобъектов, работа с учебником, П/р. | Способы обработки продуктов для приготовления бутербродов. Виды, требования к кач-ву. Виды гор . напитков. Правила хранения чая,кофе,какао. Требования к качеству готовых блюд.  | §7-8, стр.42-51записи в тетр. учить. |  | 09.09-15.09 |
| 6 | Блюда из круп, бобо-вых и ма-каронных изделий.П/р№2 «Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий»(*комбинированный*)  | Ознакомить учащихся с видами макаронных изделий, круп и бобовых; научить приемам приготовления блюд из них; развивать исполнительские умения и творческие способности | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,П/р. | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш; бобовых и макаронных изделий. Причины увеличения веса и объема при варке. Способы определения готовности. Подача блюд к столу. | §9, стр.51-57, запи-си в тетр. учить. |  | 16.09-22.09 |
| 911 | Блюда из овощей и фруктов. П/р№3 «Приготовление салата из сырых овощей»Тепловая кулинарная обработка овощей.П/р№4«Приготовление винегрета» | Ознакомить со значением фруктов и овощей в питании человека; с первичной обработкой и формой нарезки ; сформировать знания по хранению фруктов и ягод; научить грамотно готовить блюда из варёных и сырых овощей; воспитывать бережное отношение к продуктам питания | Рассказ, обьяснение, работа с учебником, беседа, П/р. | Значение в питании. Этапы первичной обработки. Способы хранения овощей и фруктов. Холодные блюда из овощей. Блюда из варёных овощей. Виды тепловой обработки овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | §10, стр. 58-63записи в тетр. учить.§11, стр. 63-66записи в тетр. учить. |  | 23.09-29.0930.09-06.10 |
| 13 | Блюда из яиц. П/р «Приготовление омлета»  | Ознакомить с питательной ценностью блюд из яиц; научить определять их свежесть; готовить блюда из яиц, находить и представлять информацию о способах хранения, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. | Рассказ, обьяснение, беседа, демонстрация изчаемыхобъектов, работа с учебником, П/р  |  Значение яиц в питании человека. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача готовых блюд. | §12, стр.66-70,записи в тетр. учить. |  | 07.10-13.10 |
| 15-16 | Приготов-ление зав-трака. Сер-вировка стола к завтраку.П/р «Приготов-ление зав-трака. Сер-вировка стола к завтраку».(*комбинированный*)  | Ознакомить учащихся с правилами сервировки стола к завтраку и правилам этикета;прививать навыки культурного поведения за столом. | Рассказ, обьяснение, беседа, демонстрация изчаемыхобъектов, П/р. | Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности. Набор стол. белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. | §13, стр.71-75,записи в тетр. учить. |  | 14.10-20.10 |
| **III** | **Технология домашнего хозяйства**. |  |  |  |  |  |  |
| 17-18 | Интерьер кухни, столовой. П/р. «Планировка кухни»(*комбинированный*)  | Ознакомить уч-ся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Научить находить и представлять информацию об устройстве современной кухни, планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | Рассказ, объяснение, беседа, работа с учебником, демонстрация изучаемыхобъектов, П/р. | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК | §3, стр.10-18,записи в тетр. учить.Выполнить практ. работу: разработать интерьер кухни или столовой. |  | 21.10-27.10 |
| **V** | **Художественные ремёсла.** |  |  |  |  |  |  |
| 19-20 | Декоративно- при-кладное искусство.П/р№6 «Зарисовка образцов рукоделия»  |  Ознакомить уч-ся с лучшими работами мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,демонстрация изчаемыхобъектов | Понятие декоративно-приклад-ного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. | §24, стр.149-156,полготовить сообщение или презентацию.  |  | 28.10-10.11 |
| 21-22 | Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.П/р «Композиция для вышивки» (*комбинированный*)  | Научить зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора. | Рассказ, обьяснение, беседа, демонстрация изчаемыхобъектов, работа в парах. | Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Стилизация реальных форм. Цветовые сочетания в орнаменте. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Создание композиции на ПК с помощью граф. редактора. | §25, стр.156-168,Выполнить практ. работу: разработать композицию для вышивки. |  | 11.11-17.11 |
| 23-2425-26 | Лоскутное шитьё.П/р. «Технология соединения отдельных элементов».(*комбинированный*) Технология изготовления лоскутного изделия.П/р «Лоскутное шитье по шаблонам»(*комбинированный*)  | Ознакомить уч-ся с назначением и технологией выполнения ручных стежков строчек.Ознакомить уч-ся с разлчными видами техники лоскутного шитья. Научить разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья. | Рассказ, обьяснение, беседа, демонстрация изчаемыхобъектов, работа с учебником, П/р. | Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Виды ручных стежков и строчек. Терминология ручных работ. Правила т/б.Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам. Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. | §28, стр.170-172, Подготовить презентацию о лоскутном шитье.§29, стр.173-177,  |  | 18.11-24.1125.11-01.12 |
| V | **Создание изделий из текстильных материалов.** |  |  |  |  |  |  |
| 27-2829-30 | ***Свойства тестиль-ных материалов.***Натуральные волокна растительного происхождения. Л/р «Изучение св-в ткани из хлопка и льна» (*комбинированный*) Ткацкие переплетения. Текстильные материалы и их свойства.П/р «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани»(*комбинированный*)  | Ознакомить со свойствами натуральных волокон растительного происхождения, различными текстильными дефектами; с основными свойствами тканей; научить учащихся определять лицевую и изнаночную стороны ткани; научить давать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять виды переплетения нитей в ткани.Ознакомить с профессиями оператор прядильного производства и ткач.  | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,демонстрация изчаемыхобъектов, практическая работа. | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. | §14, стр.82-90,записи в тетр. учить.Оформить коллекцию тканей.§14 повторить,§ 15учить, стр.90-93,записи в тетр. учить.Выполнить практ. работу: изготовить образец ткани. Подготовить сообщение об истории шв. машины. |  | 02.12-08.1209.12-15.12 |
| 31-3233-3435-36 | ***Швейная машина.***Современная бытовая шв. машина с электроприводом. П/ «Запрвка швейной машины нитками»(*комбинированный*) Основные операции при машинной обработке изделия. ВТО ткани. (*комбинированный*) Машинные швы.П/р «Выполнение машинных строчек» (*комбинированный*)  | Ознакомить с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Научить подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда. | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником,демонстрация изчаемыхобъектов, практическая работа. | 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. Машинные швы. | §19, стр.119-120,записи в тетр. учить.Подготовиться к зачёту.§20-21, стр.127-134,записи в тетр. учить. §22, стр.135-137.записи в тетр. учить.Оформить образцы машинных швов. |  | 16.12-22.1223.12-12.0113.01-19.01 |
| 37-3839-4041-42 | ***Конструирование швейных изделий.***Изготовление выкроекП/р «Снятие мерок и изготовление выкроек»(*комбинированный*) Построение чертежа фартука. *(урок-практикум*)Моделирование фартука.(*комбинированный*)  | Ознакомить справилами снятия мерок. Научить снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником, демонстрация изчаемыхобъектов, практическая работа. | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. | §16, стр.95-97, 105-106,записи в тетр. учить. Принести линейку закройщика, лист ватмана.§16, стр.95,99.Принести готовую выкройку основы фартука, цветную бумагу.Записи в тетр. учить.Принести смоделированную выкройку фартука и ткань. |  | 20.01-26.0127.01-02.0203.02-09.02 |
| 43-4445-4647-4849-5051-52 | ***Технология изготовления швейных изделий.***Раскладка деталей выкройки на ткань. П/р «Раскрой фартука». (*комбинированный*) Подготовка деталей крояк обработке.П/р «Обработка карманов исоединение с н. ч. фартука».(*комбинированный*) Обработка срезов фар-тука. П/р «Обработка срезов фар-тука». (*комбинированный*) Обработка пояса и со-единение с н. ч . фартука.П/р «Обработка пояса и со-единение с н. ч . фартука».(*комбинированный*) Окончатель-ная обработка фартука. П/р «Окончательная обработка фартука».(*комбинированный*)  | Ознакомить со способами подготовки данного вида ткани к раскрою. Научить выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия; находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя, изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание; изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание; проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории одежды; овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником, демонстрация изчаемыхобъектов, практическая работа. | Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание де-талей швейного изделия. Правила безопасной работы с портновскими булавками. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами); постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края -застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. 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). Технология пошива фартука: подготовка деталей кроя к обработке; обработка н. ч . фартука; правила обработки карманов и соединение с н. ч. фартука. Худо-жественная отделка изделия.Влаж-но-тепловая обработка. Приёмы в/т обработки. | §17, стр.107-111.Принести крой фартука.§23, стр.137-143.Выполнить практ. работу до конца.§23,стр.137-143,закончить практ. работу.§23, стр.137-143,закончить практ. работу.§23, стр.137-143.закончить практ. работу.. |  | 10.02-16.0217.02-02.0303.03-09.0310.03-16.0317.03-23.03 |
| VI | **Технология творческой и опытнической деятельности.** |  |  |  |  |  |  |
| 53-5455-5859-6061-6667-68 | ***Исследовательская и созидательная деятельность.***Понятие о творческой проектной деятельности. Цели, задачи.*(комбинированный)*Этапы выполнениятворческого проекта.*(комбинированный)*Банк творческих проектов.*(комбинированный)*Выполнение творческого проекта.*(урок-прак-тикум)*Защита проекта. | Ознакомить с примерами творческих проектов пятиклассников. Научить определять цель и задачи проектной деятельности, этапы выполнения проекта. Научить выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект. | Рассказ, обьяснение, беседа, работа с учебником, демонстрация изчаемыхобъектов, практическая работа. | Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | §1, стр5., выучить записи в тетради.§2, стр.6-8работать над пояснительной запиской к проекту.§1-2 повторить, стр.5-8 выполнять творческий проект. |  | 24.03-06.0407.04,13.04,14.04.20.04-21.0427.04,28.04,04.05,05.05,11.05,12.0518.05,19.05,25.05,26.05 |

СОГЛАСОВАНО СОГЛАСОВАНО

 Протокол заседания Заместитель директора по УВР

методического совета

МБОУ-СОШ №7 \_\_\_\_\_\_\_\_Ситникова О.П.

от \_\_\_\_20\_\_года №\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_20\_\_года

Руководитель МС:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Ульянчук Ю.И./