

# МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Министерство образования Ставропольского края

Муниципальное общеобразовательное учреждение "Средняя общеобразовательная школа № 2  
г. Зеленокумска Советского района

МОУ СОШ № 2 г. Зеленокумска

РАССМОТРЕНО  
на заседании МО учителей этики и  
эстетики

\_\_\_\_\_ Пряженцева Н.К.

Протокол №1

от "" г.

СОГЛАСОВАНО  
на заседании МС

\_\_\_\_\_ Полосинова И.А.

Протокол №1

от "" г.

УТВЕРЖДЕНО  
приказа м по МОУ "СОШ №2  
г. Зеленокумска"

\_\_\_\_\_ Васильченко Е.Ю.

Приказ №

от "" г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА (ID 2986530)

учебного предмета  
«Технология»

для 5 класса основного общего образования  
на 2022-2023 учебный год

Учитель: Меркина Наталья Сергеевна

## ПЛАНИРУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

### ЛИЧНОСТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

#### *Патриотическое воспитание:*

проявление интереса к истории и современному состоянию российской науки и технологии;  
ценностное отношение к достижениям российских инженеров и учёных.

#### *Гражданское и духовно-нравственное воспитание:*

готовность к активному участию в обсуждении общественно значимых и этических проблем, связанных с современными технологиями, в особенности технологиями четвёртой промышленной революции;

осознание важности морально-этических принципов в деятельности, связанной с реализацией технологий;

освоение социальных норм и правил поведения, роли и формы социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества.

#### *Эстетическое воспитание:*

восприятие эстетических качеств предметов труда;

умение создавать эстетически значимые изделия из различных материалов.

#### *Ценности научного познания и практической деятельности:*

осознание ценности науки как фундамента технологий;

развитие интереса к исследовательской деятельности, реализации на практике достижений науки.

#### *Формирование культуры здоровья и эмоционального благополучия:*

осознание ценности безопасного образа жизни в современном технологическом мире, важности правил безопасной работы с инструментами;

умение распознавать информационные угрозы и осуществлять защиту личности от этих угроз.

#### *Трудовое воспитание:*

активное участие в решении возникающих практических задач из различных областей;

умение ориентироваться в мире современных профессий.

#### *Экологическое воспитание:*

воспитание бережного отношения к окружающей среде, понимание необходимости соблюдения баланса между природой и техносферой;

осознание пределов преобразовательной деятельности человека.

Целевые ориентиры результатов воспитания на уровне основного общего образования

Направления	Характеристики (показатели)
1.Гражданское	Знающий и принимающий свою российскую гражданскую идентичность в поликультурном и многоконфессиональном российском обществе, в современном мировом сообществе. Проявляющий уважение, ценностное отношение к государственным символам России, праздникам, традициям народа России. Понимающий и принимающий свою сопричастность прошлому, настоящему и будущему народам России, тысячелетней истории российской государственности. Проявляющий готовность к выполнению обязанностей гражданина России, реализации своих гражданских прав и свобод. Ориентированный на участие на основе взаимопонимания и взаимопомощи в разнообразной социально значимой деятельности, в том числе гуманитарной (добровольческие акции, помощь нуждающимся и т.п.).

	<p>Принимающий участие в жизни школы (в том числе самоуправление), местного сообщества, родного края.</p> <p>Выражающий неприятие любой дискриминации граждан, проявлений экстремизма, терроризма, коррупции в обществе.</p>
2. Патриотическое	<p>Сознающий свою этнокультурную идентичность, любящий свой народ, его традиции, культуру.</p> <p>Проявляющий уважение, ценностное отношение к историческому и культурному наследию своего и других народов России, символам, праздникам, памятникам, традициям народов, проживающих в родной стране.</p> <p>Сознающий себя патриотом своего народа и народа России в целом, свою общероссийскую культурную идентичность.</p> <p>Проявляющий интерес к познанию родного языка, истории, культуры своего народа, своего края, других народов России, Российской Федерации.</p> <p>Знающий и уважающий боевые подвиги и трудовые достижения своих земляков, жителей своего края, народа России, героев и защитников Отечества в прошлом и современности.</p> <p>Знающий и уважающий достижения нашей общей Родины – России в науке, искусстве, спорте, технологиях.</p>
3. Духовно-нравственное	<p>Знающий и уважающий основы духовно-нравственной культуры своего народа, других народов России.</p> <p>Выражающий готовность оценивать свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков.</p> <p>Ориентированный на традиционные духовные ценности и моральные нормы народов России, российского общества в ситуациях нравственного выбора.</p> <p>Выражающий активное неприятие аморальных, асоциальных поступков, поведения, противоречащих традиционным в России ценностям и нормам.</p> <p>Сознающий свою свободу и ответственность личности в условиях индивидуального и общественного пространства.</p> <p>Понимающий ценность межрелигиозного, межнационального согласия людей, граждан, народов в России, умеющий общаться с людьми разных народов, вероисповеданий.</p> <p>Выражающий уважительное отношение к религиозным традициям и ценностям народов России, религиозным чувствам сограждан.</p> <p>Проявляющий уважение к старшим, к российским традиционным семейным ценностям, институту брака как союзу мужчины и женщины для создания семьи, рождения и воспитания детей.</p> <p>Знающий язык, культуру своего народа, своего края, основы культурного наследия народов России и человечества; испытывающий чувство уважения к русскому и родному языку, литературе, культурному наследию многонационального народа России</p>
4. Эстетическое	<p>Проявляющий восприимчивость к разным видам искусства, понимание его эмоционального воздействия, влияния на душевное</p>

	<p>состояние и поведение людей.</p> <p>Знающий и уважающий художественное творчество своего и других народов, понимающий его значение в культуре.</p> <p>Сознающий значение художественной культуры как средства коммуникации и самовыражения в современном обществе, значение нравственных норм, ценностей, традиций в искусстве.</p> <p>Выражающий понимание ценности отечественного и мирового художественного наследия, роли народных традиций и народного творчества в искусстве.</p> <p>Ориентированный на самовыражение в разных видах искусства, художественном творчестве.</p>
5. Физическое	<p>Понимающий ценность жизни, здоровья и безопасности человека в обществе, значение личных усилий человека в сохранении здоровья своего и других людей, близких.</p> <p>Выражающий установку на здоровый образ жизни (здоровое питание, соблюдение гигиенических правил, сбалансированный режим занятий и отдыха, регулярная физическая активность).</p> <p>Проявляющий понимание последствий и неприятие вредных привычек (употребление алкоголя, наркотиков, курение) и иных форм вреда для физического и психического здоровья.</p> <p>Знающий и соблюдающий правила безопасности, в том числе безопасного поведения в информационной, интернет-среде.</p> <p>Способный адаптироваться к стрессовым ситуациям, меняющимся социальным, информационным и природным условиям, в том числе осмысливая собственный опыт и выстраивая дальнейшие цели.</p> <p>Умеющий осознавать эмоциональное состояние свое и других, стремящийся управлять собственным эмоциональным состоянием.</p> <p>Обладающий первоначальными навыками рефлексии физического состояния своего и других людей, готовый оказывать первую помощь себе и другим людям.</p>
6. Трудовое	<p>Уважающий труд, результаты трудовой деятельности своей и других людей.</p> <p>Выражающий готовность к участию в решении практических трудовых дел, задач (в семье, школе, своей местности) технологической и социальной направленности, способный инициировать, планировать и выполнять такого рода деятельность.</p> <p>Проявляющий интерес к практическому изучению профессий и труда различного рода на основе изучаемых предметных знаний.</p> <p>Сознающий важность обучения труду, накопления навыков трудовой деятельности на протяжении жизни для успешной профессиональной самореализации в обществе.</p> <p>Понимающий необходимость человека адаптироваться в профессиональной среде в условиях современного технологического развития, выражающий готовность к такой адаптации.</p> <p>Понимающий необходимость осознанного выбора и построения индивидуальной траектории образования и жизненных планов получения профессии, трудовой деятельности с учетом личных и общественных интересов и потребностей.</p>
7. Экологическое	<p>Ориентированный на применение знаний естественных и</p>

	<p>социальных наук для решения задач в области охраны окружающей среды, планирования своих поступков и оценки их возможных последствий для окружающей среды.</p> <p>Понимающий глобальный характер экологических проблем, путей их решения, значение экологической культуры в современном мире.</p> <p>Выражающий неприятие действий, приносящих вред природе, окружающей среде.</p> <p>Сознающий свою роль и ответственность как гражданина и потребителя в условиях взаимосвязи природной, технологической и социальной сред.</p> <p>Выражающий готовность к участию в практической деятельности экологической, природоохранной направленности.</p>
8.Познавательное	<p>Выражающий познавательные интересы в разных предметных областях с учетом индивидуальных способностей, достижений.</p> <p>Ориентированный в деятельности на систему научных представлений о закономерностях развития человека, природы и общества, взаимосвязях человека с природной и социальной средой.</p> <p>Развивающий личные навыки использования различных средств познания, накопления знаний о мире (языковая, читательская культура, деятельность в информационной, цифровой среде).</p> <p>Демонстрирующий навыки наблюдений, накопления фактов, осмысления опыта в естественнонаучной и гуманитарной областях познания, первоначальные навыки исследовательской деятельности.</p>

## МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

### **Овладение универсальными познавательными действиями**

#### *Базовые логические действия:*

выявлять и характеризовать существенные признаки природных и рукотворных объектов;

устанавливать существенный признак классификации, основание для обобщения и сравнения;

выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых фактах, данных и наблюдениях, относящихся к внешнему миру;

выявлять причинно-следственные связи при изучении природных явлений и процессов, а также процессов, происходящих в техносфере;

самостоятельно выбирать способ решения поставленной задачи, используя для этого необходимые материалы, инструменты и технологии.

#### *Базовые исследовательские действия:*

использовать вопросы как исследовательский инструмент познания;

формировать запросы к информационной системе с целью получения необходимой информации

оценивать полноту, достоверность и актуальность полученной информации;

опытным путём изучать свойства различных материалов;

овладевать навыками измерения величин с помощью измерительных инструментов, оценивать погрешность измерения, уметь осуществлять арифметические действия с приближёнными величинами;

строить и оценивать модели объектов, явлений и процессов;

уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

уметь оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;

прогнозировать поведение технической системы, в том числе с учётом синергетических эффектов.

*Работа с информацией:*

выбирать форму представления информации в зависимости от поставленной задачи;

понимать различие между данными, информацией и знаниями;

владеть начальными навыками работы с «большими данными»;

владеть технологией трансформации данных в информацию, информации в знания.

### **Овладение универсальными учебными регулятивными действиями**

*Самоорганизация:*

уметь самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;

уметь соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

делать выбор и брать ответственность за решение.

*Самоконтроль (рефлексия):*

давать адекватную оценку ситуации и предлагать план её изменения;

объяснять причины достижения (недостижения) результатов преобразовательной деятельности;

вносить необходимые коррективы в деятельность по решению задачи или по осуществлению проекта;

оценивать соответствие результата цели и условиям и при необходимости корректировать цель и процесс её достижения.

*Принятие себя и других:*

признавать своё право на ошибку при решении задач или при реализации проекта, такое же право другого на подобные ошибки.

### **Овладение универсальными коммуникативными действиями.**

*Общение:*

в ходе обсуждения учебного материала, планирования и осуществления учебного проекта;

в рамках публичного представления результатов проектной деятельности;

в ходе совместного решения задачи с использованием облачных сервисов;

в ходе общения с представителями других культур, в частности в социальных сетях.

*Совместная деятельность:*

понимать и использовать преимущества командной работы при реализации учебного проекта;

понимать необходимость выработки знаково-символических средств как необходимого условия успешной проектной деятельности;

уметь адекватно интерпретировать высказывания собеседника — участника совместной деятельности;

владеть навыками отстаивания своей точки зрения, используя при этом законы логики; уметь распознавать некорректную аргументацию.

## **ПРЕДМЕТНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ**

### **Модуль «Производство и технология»**

характеризовать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;  
характеризовать роль техники и технологий в цифровом социуме;  
выявлять причины и последствия развития техники и технологий;  
характеризовать виды современных технологий и определять перспективы их развития;  
уметь строить учебную и практическую деятельность в соответствии со структурой технологии: этапами, операциями, действиями;  
научиться конструировать, оценивать и использовать модели в познавательной и практической деятельности;  
организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;  
соблюдать правила безопасности;  
использовать различные материалы (древесина, металлы и сплавы, полимеры, текстиль, сельскохозяйственная продукция);  
уметь создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и производственных задач;  
получить возможность научиться коллективно решать задачи с использованием облачных сервисов;  
оперировать понятием «биотехнология»;  
классифицировать методы очистки воды, использовать фильтрацию воды;  
оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

### **Модуль «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»**

характеризовать познавательную и преобразовательную деятельность человека;  
соблюдать правила безопасности;  
организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности;  
классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;  
активно использовать знания, полученные при изучении других учебных предметов, и сформированные универсальные учебные действия;  
использовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование;  
выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, технологического оборудования;  
получить возможность научиться использовать цифровые инструменты при изготовлении предметов из различных материалов;  
характеризовать технологические операции ручной обработки конструкционных материалов;  
применять ручные технологии обработки конструкционных материалов;  
правильно хранить пищевые продукты;  
осуществлять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов, сохраняя их пищевую ценность;  
выбирать продукты, инструменты и оборудование для приготовления блюда;  
осуществлять доступными средствами контроль качества блюда;  
проектировать интерьер помещения с использованием программных сервисов;  
составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления швейных изделий;

строить чертежи простых швейных изделий;  
 выбрать материалы, инструменты и оборудование для выполнения швейных работ; выполнять художественное оформление швейных изделий;  
 выделять свойства наноструктур;  
 приводить примеры наноструктур, их использования в технологиях;  
 получить возможность познакомиться с физическими основы нанотехнологий и их использованием для конструирования новых материалов.

## Содержание программы

### **Работы на участке овощных и цветочно - декоративных культур (8 часов)**

1. Виды обработки почвы. Инструктаж по технике безопасности (2 часа)  
 Ручные орудия труда. Необходимые условия для роста и развития культурных растений.

2. Особенности осенней обработки почвы (2 часа)  
 Необходимость уборки растительных остатков. Процесс компостирования. Приемы осенней обработки почвы.

3. Подзимные посевы и посадки. (1 час)  
 Подготовка семян и посадочного материала к посеву

4. Уборка посевного и посадочного материала (1 час)  
 Уборка посевного и посадочного материала цветочно-декоративных растений. Условия и особенности его хранения.

5-8. Закладка опыта. Практические работы на участке. Удобрения, их классификация.

#### **Проектная деятельность (1 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

##### *Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

#### **Оформление интерьера (1 ч)**

##### *Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного



искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

## **КУЛИНАРИЯ (12 ч)**

### ***Санитария и гигиена (1 ч)***

#### *Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, 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 различ

ных 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.

### ***Технология приготовления пищи (10 ч)***

#### ***Бутерброды, горячие напитки (2 часа)***

##### *Основные теоретические сведения*

Продукты, используемые для 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 круп, бобовых и макаронных изделий (2 часа)***

##### *Основные теоретические сведения*

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

##### *Практические работы*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

#### ***Блюда из овощей (2 часа)***

##### *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 (2 часа)***

*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 защиты 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» (25 ч)**

***Элементы материаловедения (2 ч)***

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

*Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

***Конструирование швейных изделий (5 ч)***

*Основные теоретические сведения*

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскроя швейного

изделия.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов 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 (2 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, 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.

### **Элементы машиноведения (6 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

#### *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.

### **Проект «Фартук для работы на кухне» (10 ч)**

#### *Основные теоретические сведения*

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

#### *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 (11ч)**

### **Декоративно-прикладное изделие для кухни (6 ч)**

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (5 ч)

#### *Основные 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, хро-

матические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

**Работы на участке овощных и цветочно - декоративных культур (8 часов)**

1. Весенняя обработка почвы. Инструктаж по технике безопасности (1 час)

Сроки проведения весенних агроприемов. Необходимые условия для роста и развития культурных растений.

2. Особенности весенней обработки почвы (1 час)

Подготовка семян к посеву. Всхожесть. Приемы весенней обработки почвы.

3. Весенние посевы и посадки. (1 час)

Подготовка семян и посадочного материала к посеву

4. Особенности и приемы ухода за растениями (1 час)

Требования к выполнению посадочных работ.

5-8. Закладка опыта. Практические работы на участке. (4 часа)

Уход и наблюдения за опытным растением. Фиксация результатов наблюдений в дневнике.

## ПОУРОЧНОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

№ п/п	Тема урока	Количество часов			Дата изучения	Виды, формы контроля
		всего	контрольные работы	практические работы		
1.	Инструктаж по технике безопасности. Необходимые условия для роста и развития культурных растений	1	0	0		Устный опрос;
2.	Особенности осенней обработки почвы. Виды обработки почвы.	1	0	0		Письменный контроль;
3.	Подзимые посевы и посадки.	1	0	0		Устный опрос;
4.	Уборка посевного и осадочного материала цветочно-декоративных растений	1	0	0		Письменный контроль;
5.	Закладка опыта. Практические работы на участке.	1	0	1		Практическая работа;
6.	Закладка опыта. Практические работы на участке.	1	0	1		Практическая работа;
7.	Закладка опыта. Практические работы на участке.	1	0	1		Практическая работа;
8.	Закладка опыта. Практические работы на участке.	1	0	1		Практическая работа;
9.	Польребности человека	1	0	0		Устный опрос;
10.	Понятие технологии	1	0	0		Устный опрос;
11.	Входной контроль	1	1	0		Контрольная работа;
12.	Технологический процесс					

13.	Текстильные материалы. Практическая работа №1 «Определение направления долевой нити ткани»	1	0	1		Практическая работа;
14.	Свойства текстильных материалов. Лаб.-практическая работа №2 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»	1	0	1		Практическая работа;
15.	Рабочее место и технология раскроя швейного изделия	1	0	1		Практическая работа;
16.	Практическая работа №3 «Выкраивание деталей для образца швов»	1	0	0		Устный опрос;
17.	Швейные ручные работы	1	0	0		Устный опрос;
18.	Практическая работа №4 «Изготовление образца ручных работ»	1	0	0		Письменный контроль;
19.	Подготовка швейной машины к работе.	1	0	0		Письменный контроль;
20.	Подготовка швейной машины к работе.	1	0	0		Устный опрос;
21.	Приемы работы на швейной машине.	1	0	0		Устный опрос;
22.	Приемы работы на швейной машине.	1	0	0		Устный опрос;
23.	Швейные машинные работы.	1	0	0		Устный опрос;
24.	Швейные машинные работы.	1	0	0		Устный опрос;
25.	Раскрой швейного изделия.	1	0	0		Устный опрос;
26.	Раскрой швейного изделия.	1	0	0		Устный опрос;



27.	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия.	1	0	0		Устный опрос;
-----	--	---	---	---	--	---------------

28.	Выполнение проекта «Фартук для работы на кухне». Технология изготовления швейного изделия.	1	0	0		Практическая работа;
29.	Обработка накладного кармана.	1	0	0		Практическая работа;
30.	Обработка накладного кармана.	1	0	0		Устный опрос;
31.	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	1	0	0		Устный опрос;
32.	Обработка нижнего и боковых срезов фартука	1	0	0		Устный опрос;
33.	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Подготовка защиты проекта.	1	0	0		Устный опрос;
34.	Обработка верхнего среза фартука притачным поясом. Подготовка защиты проекта.	1	0	0		Устный опрос;
35.	Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	1	0	0		Письменный контроль;
36.	Защита проекта «Фартук для работы на кухне».	1	0	0		Устный опрос;
37.	Санитария и гигиена на кухне. Бытовые электроприборы.	1	0	0		Устный опрос;
38.	Основы рационального питания.	1	0	0		Устный опрос;
39.	Технология приготовления бутербродов	1	0	0		Устный опрос;
40.	Практическая работа № 5 «Приготовление бутербродов»	1	0	0		Устный опрос;

41.	Технология приготовления горячих напитков	1	0	0		Устный опрос;
42.	Практическая работа № 6 «Приготовление горячих напитков»	1	0	0		Письменный контроль;

43.	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	1	0	0		Устный опрос;
44.	Практическая работа № 7 «Приготовление блюд из круп или макаронных изделий»	1	0	0		Устный опрос;
45.	Технология приготовления блюд из яиц.	1	0	0		Устный опрос;
46.	Практическая работа № 8 «Приготовление блюд из яиц»	1	0	0		Письменный контроль;
47.	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку.	1	0	0		Практическая работа;
48.	Практическая работа № 9 «Составление меню и сервировка стола к завтраку»	1	0	0		Практическая работа;
49.	Декоративно-прикладное изделие для кухни.	1	0	0		Устный опрос;
50.	Основы композиции	1	0	0		Устный опрос;
51.	Орнамент. Цветовые сочетания в орнаменте.	1	0	0		Устный опрос;
52.	Лоскутное шитье. Технологии лоскутного шитья.	1	0	0		Практическая работа;
53.	Лоскутное шитье. Изготовление образца изделия из лоскутов	1	0	0		Практическая работа;
54.	Практическая работа № 10 «Изготовление образца лоскутного узора»	1	0	0		Практическая работа;
55.	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	1	0	0		Устный опрос;
56.	Лоскутное шитье. Обоснование проекта	1	0	0		Устный опрос;
57.	Выполнение проекта. Стачивание деталей изделия	1	0	0		Практическая работа;
58.	Выполнение проекта. Стачивание деталей изделия	1	0	0		Практическая работа;

59.	Итоговая контрольная работа	1	1	0		Контрольная работа;
60.	Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни».	1	0	0		Зачет;
61.	Инструктаж по технике безопасности. Весенняя обработка почвы	1	0	0		Устный опрос;
62.	Подготовка семян к посеву. Всхожесть.	1	0	0		Устный опрос;
63.	Весенние посевы и посадки	1	0	0		Устный опрос;
64.	Особенности и приемы ухода за растениями.	1	0	0		Устный опрос;
65.	Закладка опыта Практические работы на участке.	1	0	1		Практическая работа;
66.	Закладка опыта Практические работы на участке.	1	0	1		Практическая работа;
67.	Закладка опыта Практические работы на участке.	1	0	1		Практическая работа;
68.	Закладка опыта Практические работы на участке.	1	0	1		Практическая работа;
ОБЩЕЕ КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ ПО ПРОГРАММЕ		68	2	11		

## **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

---

### **ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ УЧЕБНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧЕНИКА**

Технология. 5 класс/Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Общество с ограниченной ответственностью «Издательский центр ВЕНТАНА-ГРАФ»; Акционерное общество «Издательство Просвещение»;

Введите свой вариант:

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ УЧИТЕЛЯ**

методическое пособие

### **ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И РЕСУРСЫ СЕТИ ИНТЕРНЕТ**

[resh.edu.ru](http://resh.edu.ru)

[uchi.ru](http://uchi.ru)

## **МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА**

---

### **УЧЕБНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ**

компьютер

### **ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

