ОДОБРЕНО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДАЮ
Руководитель МО _____ / _____ Попова С.Н. «27» августа 2026 г.	Зам. директора по УВР _____ / С. Н. Попова/ «27» август 2026 г.	Директор ЧОУ «Пермская православная классическая гимназия» _____ Священник П.Ю. Карелин «27» августа 2026 г.

Рабочая программа **на 2026-2027 учебный год**

Название предмета: Технология
Учитель: Губина Яна Сергеевна
Класс: 5
Количество часов в неделю: 2
Общее количество часов в соответствии с программой: 68

Основание для планирования: ***государственный образовательный стандарт третьего поколения, программа, учебный план Гимназии, Стандарт православного компонента начального общего, основного общего, среднего общего образования***

Программа (название, авторы, год издания): ***Программа основного общего образования «Технология», 5-8 классы рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф». Авторы программы: А.Т. Тищенко, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. Примерная рабочая программа основного общего образования «технология» для 5-7 классов. Москва 2021.***

Учебно-методический комплекс, ресурсы:

1. ***Технология. 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./ П. С. Самородский, Н.В. Синицина. , В.Н. Правдюк ; под ред. В. Д. Симоненко. - М. : Вентана-Граф, 2022.***

Рабочая программа по предмету «Технология» 5 класс (девочки)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

НАУЧНЫЙ, ОБШЕКУЛЬТУРНЫЙ И ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ КОНТЕНТ ТЕХНОЛОГИИ

Фундаментальной задачей общего образования является освоение учащимися наиболее значимых аспектов реальности. К таким аспектам, несомненно, относится и преобразовательная деятельность человека.

Деятельность по целенаправленному преобразованию окружающего мира существует ровно столько, сколько существует само человечество. Однако современные черты эта деятельность стала приобретать с развитием машинного производства и связанных с ним изменений в интеллектуальной и практической деятельности человека.

Было обосновано положение, что всякая деятельность должна осуществляться в соответствии с некоторым методом, причём эффективность этого метода непосредственно зависит от того, насколько он окажется формализуемым. Это положение стало основополагающей концепцией индустриального общества. Оно сохранило и умножило свою значимость в информационном обществе.

Стержнем названной концепции является технология как логическое развитие«метода» в следующих аспектах: процесс достижения поставленной цели формализован настолько, что становится возможным его воспроизведение в широком спектре условий при практически идентичных результатах открывается принципиальная возможность автоматизации процессов изготовления изделий (что
постепенно распространяется практически на все аспекты человеческой жизни).

Развитие технологии тесно связано с научным знанием. Более того, конечной целью науки (начиная с науки Нового времени) является именно создание технологий.

В XX веке сущность технологии была осмыслена в различных плоскостях: были выделены структуры, родственные понятию технологии, прежде всего, понятие алгоритма; проанализирован феномен зарождающегося технологического общества; исследованы социальные аспекты технологии.

Информационные технологии, а затем информационные и коммуникационные технологии (ИКТ) радикальным образом изменили человеческую цивилизацию, открыв беспрецедентные возможности для хранения, обработки, передачи огромных массивов различной информации. Изменилась структура человеческой деятельности — в ней важнейшую роль стал играть информационный фактор.

Исключительно значимыми оказались социальные последствия внедрения ИТ и ИКТ, которые послужили базой разработки и широкого распространения социальных сетей и процесса информатизации общества. На сегодняшний день процесс информатизации приобретает качественно новые черты. Возникло понятие «цифровой экономики», что подразумевает превращение информации в важнейшую экономическую категорию, быстрое развитие информационного бизнеса и рынка. Появились и интенсивно развиваются новые технологии: облачные, аддитивные, квантовые и пр. Однако цифровая революция (её часто называют третьей революцией) является только прелюдией к новой, более масштабной четвёртой промышленной революции. Все эти изменения самым решительным образом влияют на школьный курс технологии, что было подчёркнуто в «Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» (далее — «Концепция преподавания предметной области «Технология»).

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРЕДМЕТНОЙ ОБЛАСТИ «ТЕХНОЛОГИЯ» В ОСНОВНОМОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ

Основной целью освоения предметной области «Технология» является формирование технологической грамотности, глобальных компетенций, творческого мышления, необходимых для перехода к новым приоритетам научно-технологического развития Российской Федерации.

Задачами курса технологии являются:

овладение знаниями, умениями и опытом деятельности в предметной области «Технология» как необходимым компонентом общей культуры человека цифрового социума и актуальными для жизни в этом социуме технологиями;

овладение трудовыми умениями и необходимыми технологическими знаниями по преобразованию материи, энергии и информации в соответствии с поставленными целями, исходя из экономических, социальных, экологических, эстетических критериев, а также критериев личной и общественной безопасности;

формирование у обучающихся культуры проектной и исследовательской деятельности, готовности к предложению и осуществлению новых технологических решений;

формирование у обучающихся навыка использования в трудовой деятельности цифровых инструментов и программных сервисов, а также когнитивных инструментов и технологий;

развитие умений оценивать свои профессиональные интересы и склонности в плане подготовки к будущей профессиональной деятельности, владение методиками оценки своих профессиональных предпочтений.

Как подчёркивается в Концепции преподавания предметной области «Технология», ведущей формой учебной деятельности, направленной на достижение поставленных целей, является проектная деятельность в полном цикле: от формулирования проблемы и постановки конкретной задачи до получения конкретных значимых результатов. Именно в процессе проектной деятельности достигается синтез многообразия аспектов образовательного процесса, включая личностные интересы обучающихся. При этом разработка и реализация проекта должна осуществляться в определённых масштабах, позволяющих реализовать исследовательскую деятельность и использовать знания, полученные обучающимися на других предметах.

Важно подчеркнуть, что именно в технологии реализуются все аспекты фундаментальной для образования категории «знания», а именно:

понятийное знание, которое складывается из набора понятий, характеризующих данную предметную область; алгоритмическое (технологическое) знание — знание методов, технологий, приводящих кжелаемому результату при соблюдении определённых условий; предметное знание, складывающееся из знания и понимания сути законов и закономерностей, применяемых в той или иной предметной области; методологическое знание — знание общих закономерностей изучаемых явлений и процессов.

Как и всякий общеобразовательный предмет, «Технология» отражает наиболее значимые аспекты действительности, которые состоят в следующем:

технологизация всех сторон человеческой жизни и деятельности является столь масштабной, что интуитивных представлений о сущности и структуре технологического процесса явно недостаточно для успешной социализации учащихся — необходимо целенаправленное освоение всех этапов

технологической цепочки и полного цикла решения поставленной задачи. При этом возможны следующие уровни освоения технологии:

уровень представления;

уровень пользователя;

когнитивно-продуктивный уровень (создание технологий);

практически вся современная профессиональная деятельность, включая ручной труд,

существляется с применением информационных и цифровых технологий, формирование навыков использования этих технологий при изготовлении изделий становится важной задачей в курсе технологии;

появление феномена «больших данных» оказывает существенное и далеко не позитивное влияние на процесс познания, что говорит о необходимости освоения принципиально новых технологий — информационно-когнитивных, нацеленных на освоение учащимися знаний, на развитии умения учиться.

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.

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

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 фильтрование воды;
оперировать понятиями «биоэнергетика», «биометаногенез».

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;
выбирать 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.

Используемые педагогические технологии.

- Игровые технологии
- Технология современного проектного обучения
- Тренинговые технологии
- Технология программированного обучения
- Технология уровневой дифференциации (в рамках внутренней).

Приоритетными методами форм обучения при реализации данной программы являются:

1. Сочетание словесных и наглядных методов
2. Метод аналогии, самостоятельная работа с книгой, инструктаж
3. Метод выполнения трудовых знаний
4. Проектный метод упражнения
5. Лабораторно-практические работы
6. Учебно-практические работы

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся. В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

По окончании курса технологии в 5 классе основной школы учащиеся овладевают:

- безопасными приёмами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
- специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов.

- изготовление и художественного оформления швейных изделий.
- ведение домашнего хозяйства
- знакомятся с основными профессиями пищевой и лёгкой промышленности.

Система оценки достижений учащихся

Текстовые и проверочные работы после каждого 2-го занятия и по изучению раздела технологии по системе Б. Беспалько:

0-40% -«2»

40-60%- «3»

60-80%-«4»

80-100%-«5»

Практические работы оцениваются по критериям оценки качества учащихся для разных видов работ:

«5»- готовность к уроку (спецодежда, конспект, задание к практической части), соблюдения правил безопасности труда, самостоятельное правильное выполнение практического задания, аккуратность , творческий подход при выполнении практического задания, активная работа при изучении теоретического материала , ответы на дополнительные вопросы.

«4»- готовность к уроку , соблюдение правил безопасного труда , выполнение практического задания, аккуратность, правильные ответы по теме:

«3»- готовность к уроку, соблюдение правил безопасного труда, практическая работа с помощью учителя или одноклассниц, аккуратность;

«2»- неготовность к уроку , несоблюдение правил безопасного труда не правильное выполнение практического задания.

Проектные работы оцениваются учителем по основным этапам проектирования:

Этапы проекта	Сроки выполнения	Замечания учителя
1. Исследовательский		
2. Конструкторский		
3. Технологический		
4. Заключительный		

Содержание учебного материала.

5 класс.

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 часа.

Плановых контрольных уроков-1 ,проверочных-3, тестов- 5, практических работ-35.

Планирование составлено на основе федеральной рабочей программы основного общего образования по направлению « Технология » 2023г.

Учебник: « Технология 5» (вариант для девочек под ред. В.Д. Симоненко, Москва, « Вентана – Граф» 2018г

Дополнительная литература:

«Технология. Обслуживающий труд. Рабочая тетрадь . 5класс» под ред. В,Д, Симоненко, Москва, « Вентана-Граф», 2018г.

«Технология .5класс. Вариант для девочек. Методические рекомендации» Крупская Ю.В., Москва, «Вентана –Граф», 2012г. Руководствуясь сборником "Программы начального и основного общего образования" (М.: Вентана -Граф, 2008) сравнив разделы, темы, количество часов по классам и учитывая возможность изменения в отдельных разделах, количество часов до 30 % учебного времени тематическое планирование в 5 классе составлено следующим образом:

Разделы и темы	Всего часов	В том числе		Форма контроля
		Теоритич.	Практич.	
Технология ведения дома Кулинария	18	6	12	Тестовые задания, проверочные работы, выполнение практических заданий.
Элементы машиноведения	4	2	2	Лабораторная работа, тестирование.
Свойства текстильных тканей. Элементы материаловедения	2	1	1	Выполнение тестовых заданий , выполнение практических заданий, тестирование
Технология обработки ткани	14	4	10	Выполнение практических заданий ,проверочная работа в виде деловой игры. тестирование
Конструирование и моделирование швейных изделий	8	2	6	Проверочная работа
Художественные ремёсла. Д.П.И. Рукоделие. Вышивка	10	4	6	Выполнение Практических заданий, выполнение тестового задания
Оформление интерьера.	4	2	2	Творческое задание
Проектные работы Технология творческой и опытнической деятельности	8	2	6	Тестовые задания, защита проекта.
Итого	68	23	45	

1. Из раздела «Черчение и графика» (интегрируются с разделом «Конструирование и моделирование») 2ч переносятся в раздел «Конструирование и моделирование»
2. Из раздела «ДПИ» 2ч переносятся в раздел «Бытовая швейная машина»

Технология ведения дома

Развитие технологической информации .

Кулинария . Развитие представлений направленно на здоровье сбережение школьников. Общие сведения безопасности приёмов труда , санитарных правил и личной гигиены при обработке продуктов. Понятие пища, процесс пищеварения, микроорганизмы, калорийность пищевых продуктов. Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ. Значение яиц, фруктов, овощей, бутербродов, горячих напитков в питании человека. Способы первичной, тепловой обработки овощей, нарезки, приготовления оформления блюд. Требования к качеству готовых изделий. Сервировка стола. Правила поведения за столом, инструменты и приспособления.

Создание изделий из текстильных материалов.

Свойства текстильных материалов.

Классификация волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон. Основная и ниточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях. Механические, физиологические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, шнурков и нетканых материалов. Сравнительные характеристики тканей из натуральных и химических волокон в тканях.

Элементы машиноведения.

Классификация машин швейного производства по назначению. Бытовая машина, назначение основных узлов. Виды приводов. Организация рабочего места при выполнении швейных работ. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Заправка верхней и нижней нитей.

Конструирование швейных изделий.

Понятие одежда, её классификация. Краткие сведения из истории одежды. Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека. Последовательность построения чертежа в М 1:4, по своим размерным признакам на основе фартука.

Моделирование швейных изделий.

Понятие о композиции в одежде (цвет, материал, силуэт, пропорции, ритм). Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани, Художественное оформление и отделка изделия. Определение количества ткани. Поиск в интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, коррекция изделия. Выбор моделей из журналов мод.

Технология изготовления швейных изделий.

Ручные стежки и строчки. Технология выполнения машинных швов, их условные графические обозначения. Подготовка ткани к раскрою. Правила выполнения следующих технологических операций: обработка края, карманов, пояса. Сборка изделия. Проведения примерки, выявление и выполнение дефектов. Стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия. Контроль качества готового изделия.

Художественные ремёсла.

Декоративно- прикладное искусство.

Знакомство с различными видами ДПИ нашей местности. Традиционные виды рукоделия: вышивка. Знакомство с умельцами своего села. Инструменты, приспособления. Традиции, обряды. Семейные праздники, традиции. Отделка изделий.

Вышивка.

Вышивка как вид Д.П.И. и её применение в народном и современном костюме

Краткие сведения из истории . Материалы и инструменты. Подготовка материала к работе .Технология швов и приёмов.

Оформление интерьера.

Интерьер кухни, столовой.

Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь с природой. Создание интерьера с учётом запроса и потребности семьи.

Разделение кухни на зоны. Оборудование и его размещение в интерьере. Декоративное оформление кухни собственного изготовления.

Технология творческой и опытнической деятельности.

Оформление документации. Определение и формулировка проблемы. Поиск информации для решения проблемы. .Обоснование выбора .

Технология растениеводства. Технология выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.

Растениеводство и его структура. Понятие почва, урожай. Учёт урожая. Правила посадки и посева семян. Основные приёмы ухода за растениями. Использование агротехнических приёмов возделывание почвы.

Практические работы.

1.Определения набора безопасных для здоровья моющих средств, для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета технологии (кухни). Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. Поиск рецептов, соответствующих рациональному питанию.

Приготовление блюд из яиц, свежих овощей, фруктов. Приготовление бутербродов, горячих напитков, блюд их варёных овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления овощей .Сервировка стола.

2.Изучение нитей основы и утка. Определение лицевой и изнаночной сторон, направления долевой нити в ткани. Распознавание растительных волокон (хлопок, лён)

3.Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек, её закрепление.

4. Выполнение эскизов национальных костюмов. Снятие размерных признаков и их запись. Построение чертежа в М 1:4, натуральную величину.

5.Моделирование изделия. Расчёт количества ткани на изделие. Копирование выкройки из журнала мод, проверка и коррекция выкройки с учётом своих мерок и особенностей фигуры. Подготовка выкройки к раскрою

6.Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. Подшивание низа изделия потайными подшивочными стежками. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контрольных и контурных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и смётывание деталей кроя. Проведение примерки, исправление дефектов. В.Т.О. изделия. Определения качества готового изделия.

7. Экскурсия в музей. Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

8.Выполнение эскиза планировки кухни, детской комнаты.

9.Изготовление в технике лоскутного шитья. Сбор коллекции образцов ДПИ. Оформление интерьера декоративными растениями.

10.Рассмотрение косметических средств (народных) маски, отвары. Выполнение обычного маникюра. Инструменты и приспособления. Тестирование.

Приложение к программе.

Темы проектов: « Воскресный завтрак», « Прихватка»

Тема творческой работы: «Вышитая салфетка», « Кухня моей мечты»

В основу тематического планирования по проектным работам положен дифференцированный подход к учащимся. Ядром мотивации проектной деятельности признаётся спектр интересов, который специфичен для каждой возрастной группы. Выбор проектного задания может завить от темы социального заказа со стороны родителей и школы.

В 5 классе учащимся сложно выбрать самостоятельно темы проекта и выполнить его не зная, что такое творческий проект. Поэтому в 5 классе педагог даёт первичное понятие о проекте, показывает совокупность приёмов и операций овладения определённой областью практического и теоретического знания, обучает приёмам планирования.

Цели метода проектов в 5 классе

-обучения приёмов планирования

- закрепления определённых практических навыков
- обучения оформлению результатов творческой деятельности.
- развитие ассоциативного мышления
- развитие познавательного интереса

Индивидуальность творческих работ обеспечивается разными вариантами технологической обработки, разнообразием тканей, способом декоративной и отделки, индивидуальным подходом к решению со стороны учащихся.

Литература.

- Голондарева Н.Б. Поурочные планы по учебнику «Технология» В.Д. Симоненко, 5 класс I-II часть
- Попова Г.П. «Технология», поурочные планы по учебнику Симоненко В.Д., Крупской Ю.В., Лебедевой Н.И., Литиковой Л.В., под ред. Симоненко В.Д.
  Технология (вариант для девочек) Волгоград «Учитель», 2017.
- Маркуцкая С.Э. УМК, Тесты по технологии 5-7 классы, М: «Экзамен» 2016.
- Маркуцкая С.Э. УМК, Технология в схемах, таблицах, рисунках, 5-9 классы, М: «Экзамен» 2008.
- Зименкова Ф.Н. «Технология», справочное пособие для общеобразовательных школ М: Педагогическое общество России,2002.

- Крупская Ю.В. Технология. Методические рекомендации. М.: Вентана-Граф, 2016г
- Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. М: Школьная пресса, 2005.
- Корчагина Г.А., старикова Е.В., дидактический материал. Обработка ткани и кулинарные работы. М:»Просвещение», 1996.
- Карачевцева Л.Д., Власенко О.П., Технология, дополнительные занимательные материалы. Волгоград «Учитель», 2009.
- Сасова И. А. Метод проектов в технологическом образовании, Москва, Вентана-Граф,2003
- Сасова И. А. Сборник проектов, Москва, Вентана-Граф,2003
- Чернякова В. Н. Творческий проект, тетрадь, М.: Просвещение,2002
- Чернякова В. Н. Технология обработки ткани, учебник 5 класса, М.: Просвещение,2002

Цифровые образовательные ресурсы: resh.edu.r, uuchi.ru , foxford.ru, infourok.ru

Тематическое планирование «Технология».

Требования к уровню подготовки учащихся 5 класса

Выпускники научатся:

- Иметь представление о негативных последствиях влияния общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Иметь представление о способах получения, хранения и поиска информации, о источниках и носителях информации, уметь осуществлять поиск необходимой информации;
- Иметь представление о пищевой ценности овощей, методах определения качества, правилах первичной обработки, инструментах и приспособлениях для обработки и нарезки овощей;
- Знать о правилах санитарии и гигиены , безопасных приёмах работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- Знать технологию приготовления блюд из сырых и варёных овощей;
- Иметь представление о способах определения свежести яиц, их хранении и использовании в кулинарии;
- Иметь представление о технологии приготовления бутербродов и горячих напитков, правилах сервировки стола к завтраку;
- Уметь работать с кухонным оборудованием, инструментами , горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, готовить блюда из сырых и варёных овощей, бутерброды, блюда из яиц, горячие напитки;
- Иметь представление о истории интерьера, требования к интерьеру кухни, уметь разрабатывать и оформлять интерьер, поддерживать чистоту и порядок;
- Иметь представление о культуре поведения в семье, основе семейного уюта;
- Знать правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине;
- Иметь представление о принципе изготовления пряжи и ткани, знать классификацию текстильных волокон. Знать свойства нитей основы и утка, свойства тканей из натуральных растительных волокон. Уметь определять нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;
- Знать виды приводов швейной машины, правила подготовки к работе. Уметь включать и отключать маховое колесо, заправлять нити, запускать швейную машину, регулировать скорость, выполнять строчки;
- Иметь представление о видах декоративно-прикладногонародов нашей страны, материалы и приспособления применяемые в работе. Уметь выполнять украшающие швы;
- Иметь представление об эксплуатационных, гигиенических и эстетических требованиях к рабочей одежде, общих сведениях о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей. Уметь читать и строить чертёж фартука;

- Знать правила снятия мерок и условные обозначения. Уметь снимать мерки, записывать результаты измерения
- Иметь представление о композиции в одежде, видах отделки швейных изделий, способах моделирования, правилах подготовки выкройки к раскрою. Уметь выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою ;
- Знать технологию и уметь выполнять следующие виды швов: стачной в заутюжку, расстрочной,накладного сзакрытым, открытым срезом и в подгибку, обработку накладных карманов и бретелей;
- Выполнять раскрой и обработку изделия по технологии;
- Выполнять элементарный ремонт одежды;
- Иметь представление о гигиенических требованиях и правилах ухода за кожей;

Выпускники получат возможность научиться:

- Вести экологически здоровый образ жизни
- Использовать ПК для решения технологических, конструкторских, экономических задач как источник информации;
- Планировать и оформлять интерьер кухни;
- Проводить уборку помещения;
- Ухаживать за одеждой и обувью;
- Соблюдать гигиену;
- Выражать уважение и заботу к окружающим и членам семьи;
- Соблюдать правила этикета;

Развёрнутый тематический план 5 класс 2023-2024

№ п/п	Тема урока (этап проектной или исследовательской деятельности)	Кол-во часов	Тип урока (форма и вид деятельности)	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки обучающихся (результат)	Вид контроля, измерители	Электронные (цифровые) образовательные	Дата проведения	
								план	факт
Вводный урок 2 часа									
1-2	Вводный инструктаж и	2	Новый материал	Введение в курс технологии. Правила ТБ в кабинете	Знать: правила ТБ	опрос	resh.edu.ru	01.09	

	первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок.		(объяснение)	обслуживающего труда.	Уметь: использовать их на практике		uchi.ru foxford.ru		
Кулинария: физиология питания 4 часа									
3-4	Санитария и гигиена. Правила ТБ при кулинарных работах и оказание первой помощи при ожогах	2	комбинированный	Санитарные требования к помещению кухни и столовой правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Правила ТБ при кулинарных работах, оказание первой помощи при ожогах и порезах.	Знать: правила санитарии и гигиены, ТБ на кухне и оказание первой помощи	опрос	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	08.09	
5-6	Процесс пищеварения. Питательные вещества и витамины	2	комбинированный	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах, суточная потребность в них.	Иметь представление о процессах пищеварения, витаминах и их влиянии на здоровье человека	опрос	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	15.09	
Кулинария: технология приготовления пищи 8 часов									
7-8	Правила первичной обработки овощей. Технология	2	комбиниро ванн	Виды овощей и содержание в них полезных веществ. Определение качества овощей и влияние на него	Иметь представление: - о правилах	опрос	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	22.09	

	приготовления блюд из сырых и варёных овощей.		ый	экологии. Правила первичной обработки овоще и сохранения в них полезных веществ при обработке.	первичной обработки всех видов овощей -пищевой ценности, способах использования, рецептуре овощных блюд				
9 10	Приготовление блюд из сырых и варёных овощей. Способы и формы нарезки	2	Практическая работа	Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для работ на кухне, способы и формы нарезки овощей.	Знать: правила нарезки овощей. Уметь: -выполнять нарезк5у овощей - готовить и украшать салат	Контроль качества	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	29.09	
11 12	Блюда из яиц, приспособления и оборудование для их приготовления. Способы определения свежести яиц и их хранения.	2	комбинированный	Строение яйца. Способы определения его свежести. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для этого.	Знать: технологию приготовления блюд из яиц. Уметь: -определять свежесть яиц,	Опрос, контроль качества.	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	06.10	

					- готовить блюда из яиц.				
13 14	Бутерброды и горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков.	2	комбинированный	Продукты, используемее для бутербродов. Виды бутербродов, способы их оформления, условия и сроки хранения. Виды горячих напитков и способы их приготовления.	Иметь представление о разновидностях бутербродов и горячих напитков, способах нарезки продуктов, инструментах и приспособлениях. Уметь готовить бутерброды и горячие напитки.	Опрос, контроль качества	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	13.10	
Сервировка стола 2 часа									
15 16	Составление меню на завтрак и правила подачи горячих напитков, сервировка стола и этикет за столом.	2	комбинированный	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими Эстетическое оформление стола и правила поведения за столом.	Иметь представление о правилах подачи горячих напитков, столовых приборов, правилах этикета Уметь накрывать	Опрос, контроль качества	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	20.10	

					стол к завтраку.				
Заготовка продуктов 2 часа									
17 18	Способы заготовки продуктов. Правила сбора урожая и его хранения.	2	комбинированный	Роль продовольственных запасов в экономном ведении хозяйства. Способы заготовки продуктов. Правила сбора и хранения урожая.	Знать: - способы заготовки продуктов -правила сбора урожая и лекарственных трав - условия и сроки хранения заготовок	опрос	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	27.10	
Технология ведения дома 4 часа									
19 20	Эстетика и экология жилища. Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение.	2	комбинированный	История и национальные традиции в архитектуре. Современные стили в интерьере. Требования к кухне и столовой. Кухонное оборудование, его размещение и уход за нм. Деление кухни на зоны.	Иметь представление о требованиях предъявляемых к интерьеру кухни и столовой, Оборудовании и его влиянии на человека.	Опрос	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	10.11	

21 22	Интерьер кухни, украшение её изделиями собственного изготовления. Выполнение эскизов прихваток	2	комбинированный	Виды отделки интерьера. Варианты декоративного украшения кухни изделиями собственного изготовления	Иметь представление о возможностях отделки и декоративного убранства кухни Уметь выполнять эскизы изделий	Оценка эскиза	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	17.11	
Элементы материаловедения 2 часа									
23 24	Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент.	2	Комбинированный. Лабораторная работа.	Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетений. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент.	Иметь представление: о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них.	Опрос, проверка лабораторной работы.	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	24.11	
Элементы машиноведения 4 часа									
25 26	Виды машин применяемые в швейной промышленности. Бытовая	2	комбинированный	Виды машин применяемые в швейной промышленности. Технические характеристики устройство бытовой швейной машины. Виды передачи	Иметь представление: о технических характеристиках шейной машины	Опрос. Контроль рабочег	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	01.12	

	универсальная швейная машина и её характеристика. Организация рабочего места, ТБ при работе на швейной машине.			движения приводов машины. ТБ.	и назначении основных узлов. Уметь организовать рабочее место и знать правила ТБ.	о места.			
27 28	Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек. Регулировка стежка.	2	Практическая работа	Подготовка швейной машины к работе. Заправка нитей, выполнение строчек по намеченным линиям. Регулировка длинны стежка.	Уметь: Готовить швейную машину к работе строчить по прямой и фигурной линиям Делать закрепки, поворачивать шов.	Качества образца.	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	08.12	
Конструирование и моделирование 8 часов									
29	Виды рабочей одежды и требования к ней. Фартуки в национальном костюме.	1	комбинированный	Ассортимент рабочей одежды. Традиционный костюм прикамья.	Иметь представление о рабочей одежде и требованиях предъявляемых к ней.	опрос	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	15.12	

30	Фигура человека и её измерение. Правила снятия мерок	1	комбинированный	Особенности строения фигуры человека. Правила снятия мерок и их условное обозначение.	Знать правила снятия мерок. Уметь их использовать.	Контроль за действиями.	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru		
31 32	Правила пользования чертёжными инструментами. Типы линий, понятия о масштабе, чертеже, эскизе. Построение чертежа выкройки фартука в масштабе.	2	Практическая работа	Правила пользования чертёжными инструментами. Типы линий в системе ЕСКД, понятия о масштабе, чертеже, эскизе. Последовательность построения чертежа выкройки фартука .	Иметь представление о правилах пользования чертёжными инструментами. типах линий, масштабе, чертеже, эскизе. Уметь строить чертеж выкройки фартука по описанию.	Контроль чертежа	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	22.12	
33 34	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину по своим меркам	2	комбинированный	Построение чертежа выкройки фартука в натуральную величину.	Уметь читать чертёж.	Контроль чертежа	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	12.01	
35 36	Виды отделки швейных изделий. Выбор модели и	2	Комбинированный	Виды отделки швейных изделий (комбинирование тканей, оборки, тесьма,	Иметь представление о видах отделки	Контроль выполнения.	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru	19.01	

	моделирование. Подготовка выкройки к раскрою.			аппликация, вышивка), особенности и способы моделирования. Понятие о контрасте и форме одежды.	швейных изделий, способах моделирования. Уметь вносить модельные изменения в выкройку.		foxford.ru		
Технология изготовления рабочей одежды 14 часов									
37 38	Раскрой изделия. Способы рациональной раскладки выкройки на ткани.	2	Комбинированный. Практическая работа.	Правила Т.Б. Способы подготовки ткани и выкройки к раскрою. Способы раскладки выкройки на ткани.	Иметь представление о рациональной раскладке, подготовке ткани и выкройки. Знать правила Т.Б. Уметь определять Н.О., лицевую сторону ткани.	Контроль выполнения.	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	26.01	
39 40	Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань.	2	Практическая работа	Способы переноса контурных линий на ткань. Организация рабочего места для ручных работ. Понятия: шов, строчка, длина стежка.	Иметь представление о способах переноса линий и точек на ткань. Уметь ими	Контроль качества	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	02.02	

					пользоваться.				
41 42	Обработка полотнища фартука	2	Практическая работа	Способы обработки в зависимости от фасона. Технология выполнения краевых швов.	Иметь представление о конструкции машинных швов. Уметь читать графические схемы и выполнять их. Знать терминологию ручных и машинных работ.	Контроль качества	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	09.02	
43 44	Обработка бретелей. Соединение бретелей с грудкой.	3	Практическая работа	Способы обработки в зависимости от фасона. Способы пооперационной В.Т.О.	Иметь представление о способах обработки. Знать правила Т.Б. при выполнении В.Т,О.	Контроль качества	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	16.02	
45 46	Обработка накладного кармана. Соединение с полотнищем фартука.	1	Практическая работа	Технология обработки накладных карманов, накладных швов.	Иметь представление о способах обработки. Знать правила Т.Б. при выполнении	Контроль качества	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	17.02	

					В.Т,О.				
47 48	Обработка пояса. Сборка изделия.	3	Практическая работа	Последовательность сборки изделия.	Знать последовательность сборки изделия. Правила Т.Б. Терминологию швейных и утюжильных работ.	Контроль качества	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	01.03	
49 50	Отделка изделия. Окончательная В.Т.О.	1	Практическая работа	Отделка фурнитурой. Эстетика изделия. Правила окончательной В.Т.О. Критерии оценки качества изделия.	Знать критерии качества швейного изделия. Способы отделки фурнитурой. Уметь применять.	Опрос, контроль выполнения.	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	02.03	
Декоративно-прикладное творчество 10 часов									
51 52	Вышивка как вид Д.П.И. и её применение в народном и современном костюме	2	Комбинированный	Виды Д.П.И.. Материалы и инструменты. Цвет и его свойства. Элементы построения узора вышивки (композиция, ритм, орнамент, рапорт) Традиции Прикамья.	Знать виды Д.П.И. Материалы и инструменты для вышивания. Свойства Цвета. Традиции родного края.	опрос	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru.	15.03	

53 54 55 56 57 58	Вышивальные швы. Разработка и выполнение композиции.	6	Практическая работа	Способы подготовки ткани, переноса рисунка, запяливани. Способы закрепления нити в начале и конце работы. Техника выполнения швов: тамбур., стебельчатый, петля в прикреп, рококо, козлик…	Уметь выполнять вышивальные швы. Переносить рисунок на ткань.	Контроль качества выполнения.	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	22.03 05.04 12.04	
59 60	Оформление работы.	2	Практическая работа	Способы В.Т.О. Способы оформления края. Критерии качества .	Иметь представление о способах оформления работ. Знать правила Т.Б. Уметь оценивать выполненную работу.	Просмотр работ	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	19.04	
Творческие проектные работы 10 часов									
61 62	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-	2	комбинированный	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап	Уметь выбирать посильную и необходимую работу, аргументировано	Контроль выполнения	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	26.04	

	подготовительный этап выполнения творческого проекта.			выполнения творческого проекта (выбор темы, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	защищать свой выбор, делать эскизы, подбирать материалы.				
63 64	Выбор оборудования инструментов и принадлежностей. Составление технологической последовательност и выполнения проекта.	2	комбинир ованный	Организация рабочего места. Выбор оборудования инструментов и принадлежностей. Составление технологической последовательности выполнения проекта. Поиск сведений различных источниках.	Уметь пользоваться различными источниками информации. Подбирать всё необходимое для работы.	Контроль выполнен ия.	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	27.0 4	
65 66	Технологический этап выполнения проекта.	2	комбинир ованный	Конструирование базовой модели. Моделирование. Изготовление базовой модели.	Уметь выполнять работы по плану.	Контроль выполнен ия	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	17.0 5	
67 68	Заключительный этап .защита проекта.	2	комбинир ованный	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия.	Уметь оценивать выполненную работу и защищать её.	Защита проекта.	resh.edu.ru uchi.ru infourok.ru foxford.ru	24.0 5	