

*Муниципальное автономное образовательное учреждение «Лицей №146 «Ресурс» Ново-Савиновского района
города Казани Республики Татарстан.*

СОГЛАСОВАНО

Руководитель методического
Объединения

Габделганиева М.Ф.

дата 26.08.2020



СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

Константинова О.Н.

дата 27.08.2020



УТВЕРЖДЕНО

Директор школы

Каримова Д.С.

дата 28.08.2020

Приказ № 63/2-0 от 28.08.2020



Рабочая программа

для 5 классов

по предмету «Технология» (дев.)

учителя технологии высшей квалификационной категории

Габделганиевой Марсилы Фазылзяновны

Уровень образования: основное общее образование

Количество часов по учебному плану: всего 70 ч., 2 часа в неделю

Срок реализации программы: 2020-2021 учебный год

Разработано: ШМО учителей музыки, ИЗО и технологии

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс - ФГОС , 70 часов, по 2 часа в неделю

№ п/п	Тема урока	Содержание учебного предмета с указанием форм организации учебных занятий, основных видов учебной деятельности	Дата проведения	
			план	факт
Блок I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития				
Раздел 1. Мир технологий. История развития технологий. Основные технологические понятия – 2 ч.				
1-2	1.Технология, технологический процесс. Реклама. 2.Проект, проектная деятельность.	<i>Урок открытия нового знания.</i> Основные технологические понятия. Потребности и технологии. История развития технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах.		
Блок I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития				
Блок II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся				
Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов – 34 час.				
<i>Тема 1.Текстильные материалы – 4 час.</i>				
3-4 2ч.	1.Вводный инструктаж. Организация рабочего места 2.Виды волокон. Производство тканей. Виды переплетения нитей в ткани, определение долевой нити.	<i>Урок открытия нового знания.</i> Правила безопасного поведения на уроках и переменах. ТБ в мастерских. Формирований умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий. Изучение классификации текстильных волокон, способов получения тканей из хлопка и льна. Ткацкий станок, долевая и уточная нить, полотняное, диагональное переплетение нитей в тканях. Беседа, рассказ, обсуждение. <i>Практическая работа:</i> Переплетения нитей в тканях.		
5-6 2ч.	1.Свойства х.б. и льняных тканей 2.Коллекция тканей.	<i>Урок общеметодологической направленности.</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Беседа с использованием материалов учебника, ЭОР. Свойства текстильных материалов,		

		сравнительный анализ, правила ухода за тканями из нат. волокон. <i>Беседа, рассказ, обсуждение. Лабораторная работа: Свойства тканей из льна и хлопка.</i> <i>Практическая работа: Составление коллекции тканей из натуральных волокон.</i>		
Тема 2. Швейные ручные работы – 4 час.				
7-8 2ч.	1.Швейные ручные работы. 2.Практ. работа «Приемы выполнения ручных стежков»	<i>Урок открытия нового знания.</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Беседа с использованием материалов учебника: правила и приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Приемы выполнения ручных стежков, правила ТБ при ручных работах. <i>Беседа, демонстрация. Практическая работа: Приемы выполнения ручных стежков.</i>		
9-10 2ч.	1.Изготовление швейного изделия с применением ручных стежков. 2.Приемы отделки швейного изделия.	<i>Урок общеметодологической направленности</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. <i>Беседа</i> с использованием материалов учебника: правила и приёмы раскроя швейного изделия, правила безопасных приёмов работы с иглой, булавками, ножницами. Изготовление изделия, способы и приемы отделки ручными стежками. <i>Беседа, демонстрация Практическая работа: Выполнение и оформление швейного изделия ручными стежками.</i>		
Тема 3. Швейная машина – 4 час.				
11-12 2ч.	1. Швейная машина, устройство 2.Приемы работы на швейной машине без заправки	<i>Урок открытия нового знания</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. <i>Беседа</i> с использованием материалов учебника: устройство шв. машины, организация рабочих мест для выполнения швейных работ, правила Т.Б., приемы работы на шв.машине. <i>Практическая работа: Подготовка шв. машины к работе. Приемы выполнения машинных строчек без заправки.</i>		
13-14 2ч.	1.Заправка швейной машины. 2.Машинные строчки и закрепки	<i>Урок общеметодологической направленности.</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. ТБ. Заправка верхней и нижней нитей в шв.машине. Начало работы на шв.машине, окончание работы, закрепка маш.строчки. <i>Демонстрация, беседа. Практическая работа: Выполнение машинных строчек с регулировкой длины стежка. Закрепки.</i>		

Тема 4. Конструирование, моделирование швейного изделия – 4 час.				
15-16 2ч.	1.Фигура человека. Снятие мерок. 2.Конструирование базовой основы швейного изделия	<i>Урок открытия нового знания</i> Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий. <i>Беседа, демонстрация.</i> Требования к одежде, правила снятия мерок, условное обозначение мерок, масштабная линейка, построение чертежа. Чертеж и графика. <i>Практическая работа в паре:</i> Снятие мерок для построения чертежа фартука. <i>Графическая работа:</i> Построение базовой основы фартука.		
17-18 2ч	1.Моделирование по базовой основе швейного изделия 2.Конструирование в М 1:1. Расчет количества ткани.	<i>Урок общеметодологической направленности</i> Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий. Моделирование швейного изделия. Способы и приемы моделирования. Расчет ткани. Чертеж и графика. <i>Практическая работа:</i> Моделирование разных фасонов фартуков. <i>Графическая работа:</i> Чертеж швейного изделия в М 1:1		
Тема 5. Технология изготовления швейного изделия – 14 час.				
19-20 2ч	1.Подготовка выкройки к раскрою. 2.Раскрой швейного изделия.	<i>Урок общеметодологической направленности</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Подготовка выкройки к раскрою, правила и приёмы раскроя швейного изделия, правила безопасных приёмов работы с булавками, ножницами. <i>Демонстрация. Практическая работа:</i> Раскрой фартука.		
21-22 2ч	1.Подготовка деталей кроя к обработке. 2.Копировальные стежки, сметка швейного изделия.	<i>Урок общеметодологической направленности</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Правила и приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами, виды ручных стежков, приемы копирования линий кроя. <i>Беседа, демонстрация. Практическая работа:</i> Копировальные стежки.		
23-24 2ч	1.Последовательность изготовления швейного изделия. 2.Стачивание швейного изделия, ВТО швов.	<i>Урок общеметодологической направленности</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Приёмы влажно-тепловой обработки, правила безопасной работы с утюгом, ручные и машинные швы, графическое изображение. <i>Обсуждение, демонстрация. Практическая работа:</i> Соединительные и краевые швы.		
25-26 2ч	1.Обработка верхнего среза фартука.	<i>Урок общеметодологической направленности</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Правила		

	2.Обработка боковых срезов фартука.	безопасной работы с инструментами и приспособлениями. Технология обработки срезов фартука. <i>Демонстрация методов обработки. Практическая работа: Обработка срезов фартука.</i>		
27-28 2ч	1.Обработка накладных карманов 2.Формование карманов.	<i>Урок общеметодологической направленности</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Технология обработки накладных карманов. Метод формования. <i>Демонстрация. Практическая работа: Обработка накладных карманов.</i>		
29-30 2ч	1.Притачивание карманов на основу. 2.Способы отделки швейного изделия.	<i>Урок общеметодологической направленности</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Способы притачивания накладных карманов. Виды отделок. Способы отделки. <i>Демонстрация узловой обработки. Практическая работа: Притачивание накладных карманов.</i>		
31-32 2ч	1.Окончательная отделка готового изделия. 2.ВТО готового изделия.	<i>Урок развивающего контроля</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Приемы отделок фартука, влажно-тепловая обработка готового изделия. Контроль. <i>Практическая работа: Окончательная отделка фартука. Оценивание качества готового изделия.</i>		

Тема 6. Технологии исследовательской и опытнической деятельности – 4 час.

33-34 2ч.	1.Оформление дизайн-папки проекта. 2.Подготовка проекта к защите.	<i>Урок развивающего контроля</i> Формирование у учащихся умений к осуществлению контрольной функции (контроль и самоконтроль изученных понятий, умений ими оперировать, умений оценивать по основным критериям). Анализ результатов проектной деятельности, выявление и анализ затруднений, проблем. Завершение изготовления изделия, составление доклада к защите проекта. <i>Подготовка к защите.</i>		
35-36 2ч	1.Защита проекта. 2.Демонстрация, выставка.	<i>Урок рефлексии</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы (фиксирование собственных затруднений в деятельности, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проектов. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. <i>Защита. Выступление. Демонстрация своей модели.</i>		

Раздел 3. Художественные ремесла – 14 час.

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство – 2 час				
37-38 2ч	1. Декоративно - прикладное искусство 2. Основы композиции. Орнамент, символика, цвет. Национальный орнамент.	Урок открытия нового знания Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий : мотивация к учебной деятельности. Виды декоративно- прикладного искусства народов России, Татарстана. Мотивация на выполнение проекта в лоскутной технике. Изделия для кухни. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Виды, правила и средства композиции. основы композиции, цветовых сочетаниях, символике орнамента. <i>Беседа, обсуждение. Практическая работа: Эскизы швейных изделий в лоскутной технике для кухни.</i>		
Тема 2. Лоскутное шитье – 8 час				
39-40 2ч	1. Лоскутное шитье. Инструменты, материалы, шаблоны. 2. Виды узоров из лоскута	Урок общеметодологической направленности Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. История лоскутного шитья, его виды и технологии. Определение техники лоскутного шитья проектного изделия. Изучение технологии, изготовление шаблонов. <i>Практическая работа: Эскизы узоров в лоскутной технике.</i>		
41-42 2ч.	1. Выбор изделия в технике лоскутной техники, подбор инструментов и материалов. 2. Подготовка шаблонов. Раскрой изделия в лоскутной технике.	Урок общеметодологической направленности Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Правила безопасной работы на швейной машине. Инструменты и материалы для работы. Шаблоны. Приемы работы при раскрое. <i>Демонстрация. Практическая работа: Раскрой прихватки.</i>		
43-44 2ч.	1. Приемы сборки изделия в лоскутной технике 2. Приемы обработки срезов лоскутного изделия.	Урок общеметодологической направленности Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Приемы сборки, приемы ВТО. Виды и способы обработки срезов лоскутного изделия. <i>Демонстрация. Практическая работа: Сборка фрагментов лоскутного изделия. Обработка срезов.</i>		
45-46 2ч	1. Окончательная отделка лоскутного изделия. 2. Отделка и оформление готового изделия лоскутного шитья.	Урок общеметодологической направленности Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Виды и способы отделки лоскутного изделия. Окончательная отделка. <i>Практическая работа: окончательная отделка лоскутного шитья.</i>		

Тема 3. Технологии исследовательской и опытнической деятельности – 4 час.				
47-48 2ч	1.Творческий проект «Декоративно-прикладное изделие для дома». 2.Выполнение проекта	Урок развивающего контроля Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Изготовление лоскутного швейного изделия для кухни. Требования к проектному изделию. Подготовка к защите. к защите. <i>Консультирование. Практическая работа: Оформление проекта. Подготовка к защите.</i>		
49-50 2ч	1.Защита проекта. 2.Выставка, демонстрация изделий декоративно-прикладного искусства.	Урок рефлексии Формирование у учащихся способностей к рефлексии коррекционно-контрольного типа и реализация коррекционной нормы(фиксирование собственных затруднений в деятельность, выявление их причин, построение и реализация проекта выхода из затруднения). <i>Выступление с защитой проекта, анализ результатов проектной деятельности, самооценка и оценка других учащихся по предложенным критериям. Выявление и анализ затруднений, проблем, обсуждение и проектирование способов решения. Анализ достоинств и недостатков проектов.</i>		
Раздел 4. Технологии домашнего хозяйства, электротехника – 4 час.				
51-52 2ч	1.Интерьер дома 2.. Планировка кухни-столовой	Урок открытия нового знания 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.		
53-54 2ч.	1.Бытовые электроприборы 2. Творческий проект «Планирование кухни-столовой»	Урок открытия нового знания Размещение оборудования на кухне. Хранение продовольственных и непродовольственных товаров. Бытовая техника и ее развитие. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины. <i>Практическая работа «Планировка кухни».</i>		
Раздел 5. Кулинария – 14 час.				
Тема 1. Физиология питания. Технология приготовления блюд.				
55-56	1.Физиология питания.	Урок открытия нового знания		

2ч	2.Пища, режим питания.	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Питание как физиологическая потребность людей, пищевые вещества, витамины, энергетическая потребность человека, правила правильного питания правила санитарии и гигиены. Анализ пищевой пирамиды с использованием ЭОР. <i>Беседа. Практическая работа: Меню на завтрак.</i>		
57-58 2ч	1.Санитария и гигиена. Правила ТБ на кухне. 2.Оказание первой помощи при ожогах.	<i>Урок открытия нового знания</i> Формирование умений построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. –беседа о санитарно-гигиенических требованиях к помещению кухни, приготовлению и хранению пищи, правила обработки пищевых продуктов, ТБ на кухне. <i>Практическая работа: Оказание первой мед.помощи при ожогах.</i>		
59-60 2ч	1.Бутерброды. Технология приготовления. 2.Горячие напитки. Технология приготовления.	<i>Урок общеметодологической направленности</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Определения «бутерброд», «горячий напиток», виды бутербродов, технология приготовления. История чая, кофе, выращивание, сорта, технология приготовления напитков. <i>Беседа. Практическая работа: Приготовление бутербродов и напитков.</i>		
61-62 2ч	1.Блюда из яиц. Технология приготовления. 2.Правила этикета.	<i>Урок общеметодологической направленности</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Строение яйца, питательная ценность, определение свежести, способы приготовления. Блюда из яиц. Правила этикета. <i>Беседа. Показ. Практическая работа: Приготовление омлета.</i>		
63-64 2ч	1.Овощи и фрукты. Технология приготовления блюд. Стр.58-62 2.Украшение блюд.	<i>Урок общеметодологической направленности</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Виды овощей, значение овощей в питании человека, пищевая ценность овощей, механическая кулинарная обработка овощей. Рецепты салатов из свежих и вареных овощей. Украшение салатов. <i>Беседа. Практическая работа: Салаты из овощей. Украшение салатов.</i>		
65-66 2ч	1.Блюда из круп, бобовых изделий. Технология приготовления. 2.Соотношение ингредиентов, порции, подача.	<i>Урок общеметодологической направленности</i> Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Значение круп и бобовых, макаронных изделий в питании человека, пищевая ценность, злаковые растения и виды круп, технология приготовления блюд из круп, бобовых. <i>Беседа с использованием материала учебника, ЭОР.</i> <i>Практическая работа: Каша пшеничная с тыквой.</i>		

Тема 2. Технологии исследовательской и опытнической деятельности – 2 час.			
67-68 2ч	1.Сервировка стола к завтраку. 2.Защита творческого проекта «Воскресный завтрак»	Урок развивающего контроля Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания. Калорийность продуктов питания, правила этикета, правила сервировки стола к завтраку, складывание салфеток. <i>Практическая работа: Воскресный завтрак. Защита проекта.</i>	
Блок 3. «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»			
69-70 2ч.	1.Региональные предприятия и учреждения 2.Профессии, специальности	Урок открытия нового знания Группы профессий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, тенденции их развития. <i>Беседа. Видеоматериал.</i>	

Тематический план по разделам

№ п.п	Разделы	Количество часов
Блок I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития		
Раздел 1. Мир технологий. Развитие технологий. Технологические понятия – 2 ч.		2
Блок I. Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития		
Блок II. Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления учащихся		
Раздел 2. Создание изделий из текстильных материалов :		34
	1.Текстильных материалов – 4 час.	
	2.Швейные ручные работы – 4 час.	
	3.Швейная машина – 4 час	
	4.Конструирование, моделирование швейных изделий – 4 час.	
	5.Технология изготовления швейного изделия – 14 час.	
	6. Технологии исследовательской и опытнической деятельности – 4 час.	
Раздел 3. Художественные ремесла – 14час.:		14
	1.Декоративно-прикладное искусство – 2час	
	2.Лоскутное шитье – 8 час.	
	3. Технологии исследовательской и опытнической деятельности – 4 час.	

Раздел 4. Технологии домашнего хозяйства, электротехника – 4 час.:		4
	1.Интерьер дома – 2 час.	
	2. Электротехника – 2 час.	
Раздел 5. Кулинария – 14 час.:		14
	1. Санитария и гигиена на кухне – 2 час.	
	2. Физиология питания – 2 час.	
	3.Тезнология приготовления блюд– 8 час.	
	4. Технологии исследовательской и опытнической деятельности – 2час.	
Блок 3. «Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения»		
	1.Предприятия региона. Профессии, специальности – 2 час.	2
	Итого:	70

	За год
Практические работы	32
Лабораторные работы	1
Графические работы	2
Тесты	12
Проекты	3