**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ГЕТМАНОБУДСКАЯ ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА**

Рассмотрено Утверждено на заседании ШМО приказом № 70 Протокол № 1 от 31.08.2017г. от 31.08.2017 г.

**Рабочая программа**

**по технологии**

для 5 класса

на 2017-2018 учебный год

Учитель: Борода Василий Николаевич

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии для 5 класса разработана на основе требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Гетманобудской ООШ с учётом программ, включённых в её структуру, и соответствует учебному плану, календарному учебному графику и расписанию учебных занятий учреждения на 2017-2018 учебный год.

При разработке и реализации рабочей программы используются программы и учебники:

1. Синица Н.В., Самородский П.С., Рабочая программа. Технология . 5-9 классы. - М.: Вентана-Граф

2. Синица Н.В., Самородский П.С., Симоненко В.Д., Яковенко О.В. Технология 5 класс. Учебник для общеобразовательных организаций- М.: Вентана-Граф

1. Виноградова Н.Ф Основы духовно-нравственной культуры народов России. Рабочая программа для 5 класса - М.: Вентана-Граф
2. Виноградова Н.Ф., Власенко В.И., Поляков А.В. Основы духовно-нравственной культуры народов России. 5 класс. Учебник для общеобразовательных организаций - М.:Вентана-Граф
3. Виноградова Н.Ф., Смирнов Д.В., Таранин А.Б. Основы безопасности жизнедеятельности. Рабочая программа для 5-6 классов - М.:Вентана-Граф
4. Виноградова Н.Ф., Смирнов Д.В., Сидоренко Л.В. Основы безопасности жизнедеятельности. 5-6 класс. Учебник для общеобразовательных организаций - М.:Вентана-Граф

Программа обеспечена учебно-методическими пособиями, экранно-звуковыми, электронными (цифровыми) образовательными и Интернет – ресурсами в соответствии с перечнем учебников и учебных пособий на 2017-2018 учебный год для реализации основной образовательной программы основного общего образования МБОУ Гетманобудской ООШ

В учебном плане учреждения на изучение технологии в 5 классе выделяется 70 часов (2 часа в неделю, 35 учебные недели. В соответствии с календарным учебным графиком и расписанием занятий (на 01.09.2017 г) изучить содержание программы планируется за 67 часов: 3 урока совпадают с праздничными датами ( 01.05. 2018г., 02.05.2018 г., 09.05.2018 г.).

Корректировка Рабочей программы проведена за счёт объединения изучаемых тем, что отражено в тематическом планировании: урок 43 объединён с уроком 44, урок 49 объединён с уроком 50 (тема «Технология ручной обработки древесины и древесных материалов»).Урок 55 объединён с уроком 56 ( тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»).

.

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология» учащимися 5 класса**

**Личностные результаты**:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом интересов коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций.

**Метапредметные результаты**:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

В результате реализации рабочей программы по технологии создаются условия для достижения всеми учащимися 5 класса  **предметных результатов** на базовом уровне **(«ученики научатся»**) и отдельными мотивированными и способными учащимися на расширенном и углубленном уровне **(«ученики получат возможность научиться»**), что обеспечивается дифференциацией заданий на уроках и при формулировании домашних заданий, проведением, помимо уроков, творческих мероприятий и праздников в режиме учебного дня, занятий в кружках декоративно - прикладного творчества, выполнением проектных работ

**Планируемые предметные результаты**

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Ученики научатся:**

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

**Ученики получат возможность научиться:**

*- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;*

*-осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.*

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Ученики научатся:**

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

-выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

**Ученики получат возможность научиться:**

*- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;*

*-определять и исправлять дефекты швейных изделий;*

*-выполнять художественную отделку швейных изделий.*

**Раздел «Кулинария»**

**Ученики научатся:**

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, яиц, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

**Ученики получат возможность научиться:**

*- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

*- организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*

*- экономить электрическую энергию при переработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

**Ученики научатся:**

- планировать и выполнять учебные технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите, защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

**Ученики получат возможность научиться:**

*- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;*

*- осуществлять презентацию, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке.*

**Содержание программы**  **учебного курса**

Основными видами деятельности обучающихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года школьник выполняет четыре небольших проекта, соответствующих четырем разделам программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Кулинария». Содержание раздела «Электротехника» изучается совместно с разделом «Технологии домашнего хозяйства».

На вводном занятии обучающиеся знакомятся с содержанием проектной деятельности, примерами индивидуальных и коллективных творческих проектов, выбирают тему проекта.

В процессе изучения каждого раздела школьники знакомятся с основными теоретическими сведениями, учатся выполнять необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволят выполнить проекты.

Новизной данной программы является применение в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор за счет обращения к различным источникам информации, в том числе к сети Интернет; применение в выполнение творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, позволяющих проектировать интерьеры, создавать электронные презентации.

В содержание программы входят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями. Содержание программы направлено на формирование гражданской позиции обучающихся, осознание российской идентичности.

К концу учебного года каждый школьник выполнит комплексный творческий проект, состоящий из четырех мини-проектов, предусмотренных в каждом разделе. На заключительном занятии он представит проект в виде портфолио и электронной презентации.

**Содержание программы по разделам:**

**Раздел «Технология домашнего хозяйства»**

**Тема «Интерьер жилого дома». Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: о**ргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере **Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне. Проектирование кухни на компьютере.**

**Тема «Бытовые электроприборы». Теоретические сведения.** Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ). **Лабораторно-практические и практические работы.** Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи. **Данная тема изучается в рамках интеграции** **курса ОБЖ**  **в программу по технологии.**

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

**Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов». Теоретические сведения.** Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.

Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление. Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда

**Лабораторно-практические и практические работы.**

**Организация рабочего места для столярных работ. Чтение графического изделия. Разметка плоского изделия. Определение пород древесины. Характеристика пиломатериалов и древесных материалов. Выполнение рациональных и безопасных приемов работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Использование ручных инструментов и приспособлений с соблюдением правил безопасной работы.**

**Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов»**

**Теоретические сведения.** Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Оборудование рабочего места для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомление с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планирование слесарных работ. Разметка деталей из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Правка, резание, зачистка и гибка металлического листа проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклепками.

**Тема «Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов»**

**Теоретические сведения.** Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке. **Лабораторно-практические и практические работы.**

Изучение устройства и работы сверлильного станка. Ознакомление с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработка приемов сверления на сверлильном станке.

**Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов»**

**Теоретические сведения.** Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Выполнение подготовительных работ и выпиливание лобзиком фигуры. Разработка и нанесение рисунка на изделие. Выжигание рисунка. Зачистка изделия.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема «Свойства текстильных материалов». Теоретические сведения.** Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема «Конструирование швейных изделий». Теоретические сведения.** Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема «Швейная машина».**

**Теоретические сведения.** Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема «Технология изготовления швейных изделий». Теоретические сведения.** Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания  — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке). Профессии закройщик, портной.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Раскройка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление иобразцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Тема «Художественные ремесла». Теоретические сведения.** Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Создание схемы вышивки крестом. Выполнение образцов вышивки.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема «Санитария и гигиена на кухне». Теоретические сведения.** Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар.

**Тема «Здоровое питание».**

**Теоретические сведения.** Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

**Тема «Бутерброды и горячие напитки».**

**Теоретические сведения.** Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе.

**Практические работы.** Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (кофе, чай, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.

**Тема «Блюда из овощей и фруктов».**

**Теоретические сведения.** Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Дегустация блюд.

**Тема «Блюда из яиц».**

**Теоретические сведения.** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы**.

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»**.

**Теоретические сведения.** Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет. **Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток. **Данная тема изучается в рамках интеграции** **предметной области ОДНКНР в программу по технологии**

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема «Исследовательская и созидательная деятельность. Портфолио проектной деятельности»**

*(подтема «Исследовательская и созидательная деятельность» изучается в течение года в конце каждого раздела, подтема «Портфолио проектной деятельности» завершает курс технологии в 5 классе)*

**Теоретические сведения.**  Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытания проектных изделий. Анализ того

Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

**Творческие проекты**

**Творческий проект по разделу *«Технологии домашнего хозяйства»-* «Планировка кухни»**

**Творческий проект по разделу *«Технологии обработки конструкционных материалов»-***

**«Подставка под горячее»**

**Творческий проект по разделу*«Создание изделий из текстильных материалов»-***

**«Наряд для завтрака на траве»**

**Творческий проект по разделу *«Кулинария»-* «Завтрак для всей семьи»**

**Тематический план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Разделы и темы программы | Кол-во  часов | Практ. работ | Контр. работ |
| **Раздел 1. Технология домашнего хозяйства**  Тема 1. Интерьер жилого дома  Тема 2. Бытовые электроприборы.  Тема 3.Исследовательская и созидательная деятельность. | **4**  1  1  2 | **1**  1 |  |
| **Раздел 2. Кулинария**  Тема 1.Санитария и гигиена на кухне  Тема 2.Здоровое питание  Тема 3.Бутерброды и горячие напитки  Тема 4. Блюда из овощей и фруктов  Тема 5. Блюда из яиц  Тема 6. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.  Тема 7. Исследовательская и созидательная деятельность. | **14**  1  1  2  2  2  2  4 | **5**  1  2  1  1 | **1** |
| **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов**  Тема 1.Свойства текстильных материалов.  Тема 2. Конструирование швейных изделий  Тема 3.Швейная машина.  Тема 4.Технология изготовления швейных изделий  Тема 5.Художественные ремесла  Тема 6.Исследовательская и созидательная деятельность. | **24**  2  2  2  10  4  4 | **8**  1  4  3 | **1** |
| **Раздел 4. Технология обработки конструкционных материалов**  Тема 1.Технология ручной обработки древесины и древесных материалов.  Тема 2.Технология ручной обработки металлов и искусственных материалов.  Тема 3. Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов.  Тема 4. Технология художественной обработки материалов.  Тема 5. Исследовательская и созидательная деятельность. | **24**  12  4  2  2  4 | **8**  6  1  1 | **1**  **1** |
| **Раздел 5.«Технологии творческой и опытнической деятельности»** | **4** |  |  |
| Тема 1. Портфолио проектной деятельности | 4 |  |  |
| **И т о г о :** | **70** | **22** | **4** |

**Тематическое планирование уроков технологии в 5 классе (70уроков) (67)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Дата | | | Наименование раздела, тема урока | Примечание |
| По плану | | Факт |
| **Раздел 1. Технология домашнего хозяйства (4 часа)** | | | | | |
| **Тема 1. Интерьер жилого дома (1 час)** | | | | | |
| 1/1 | 05.09 |  | | Вводный урок. Интерьер жилого дома. Практическая работа №1 «Проектирование кухни на компьютере».  Инструктаж по ТБ | Знакомятся с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.  Находят и представляют информацию об устройстве современной кухни.  Планируют кухню с помощью шаблонов и компьютера |
| **Тема 2.Бытовые электроприборы (1 час)** | | | | | |
| 2/1 | 06.09 |  | | Бытовые электроприборы. Инструктаж по ТБ | Изучают потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находят и представляют информацию об истории электроприборов. Изучают принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника**.**  **В рамках интеграции курса ОБЖ в программу по технологии составляют памятку «Мой безопасный дом»** |
| **Тема 3. Технология творческой и опытнической деятельности. (2часа)** | | | | | |
| 3/1 | 12.09 |  | | Исследовательская и созидательная деятельность. Понятие о творческой проектной деятельности.  **Вводный контроль** | Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников.  Определяют цель и задачи проектной деятельности.  **Вводный контроль (предметные результаты)** |
| 4/2 | 13.09 |  | | Исследовательская и созидательная деятельность. **Проект «Планирование кухни»** | Изучают этапы выполнения проекта. Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы. Выполняют проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».  **Вводный контроль (метапредметные результаты)** |
| **Раздел 2. Кулинария (14 часов)** | | | | | |
| **Тема 1.Санитария и гигиена на кухне. (1час)** | | | | | |
| 5/1 | 19.09 |  | | Санитария и гигиена на кухне. Инструктаж по ТБ | Овладевают навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывают рабочее место. Определяют набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивают безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. |
| **Тема 2.Здоровое питание. (1час)** | | | | | |
| 6/1 | 20.09 |  | | Здоровое питание | Находят и предъявляют информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивают исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составляют индивидуальный режим питания и дневного рациона |
| **Тема 3.Бутерброды и горячие напитки (2часа)** | | | | | |
| 7\3 | 26.09 |  | | Бутерброды.  Практическая работа №2 «Приготовление бутербродов».  Инструктаж по ТБ | Готовят и оформляют бутерброды.  Определяют вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.  Подсушивают хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. |
| 8/4 | 27.09 |  | | Горячие напитки.  Практическая работа №3 «Приготовление чая». Инструктаж по ТБ | Готовят горячие напитки (чай, кофе, какао).  Проводят сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находят и предъявляют информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.  Дегустируют бутерброды и горячие напитки. |
| **Тема 4.Блюда из овощей и фруктов (2часа)** | | | | | |
| 9/5 | 03.10 |  | | Блюда из овощей и фруктов. Практическая работа №4 «Приготовление фруктового салата». Инструктаж по ТБ | Определяют доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.  Выполняют кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполняют нарезку овощей. Выполняют художественное украшение салатов. Осваивают безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывают точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читают технологическую документацию. Соблюдают последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовят салат из фруктов. |
| 10/6 | 04.10 |  | | Тепловая кулинарная обработка овощей.  Практическая работа №5 «Приготовление винегрета». Инструктаж по ТБ | Осваивают безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовят гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществляют органолептическую оценку готовых блюд. Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы. Находят и предъявляют информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов |
| **Тема 5.Блюда из яиц (2часа)** | | | | | |
| 11/7 | 10.10 |  | | Блюдо из яиц | Определяют свежесть яиц с подсоленной воды.  Находят и предъявляют информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| 12/8 | 11.10 |  | | Практическая работа №6. «Приготовление омлета». Инструктаж по ТБ | Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы. Готовят блюда из яиц. Правила ТБ при кулинарных работах технология приготовления блюд. Опрос. |
| **Тема 6.** **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку** **(2часа)** | | | | | |
| 13/9 | 17.10 |  | | Приготовление завтрака | Подбирают столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирают столовые приборы и посуду для завтрака. Составляют меню завтрака. Рассчитывают количество и стоимость продуктов для стола. |
| 14/10 | 18.10 |  | | Сервировка стола к завтраку. **Контрольная работа №1 по разделу «Кулинария»** | Выполняют сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывают салфетки. Участвуют в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом». **В рамках интеграции предметной области ОДНКНР осваивают основы этики гостеприимства, получают дополнительную информацию о народных традициях, календарных праздниках и обрядах. Текущий контроль** |
| **Тема 7. Технология творческой и опытнической деятельности. (4часа)** | | | | | |
| 15/1 | 24.10 |  | | Проект« Завтрак для всей семьи». Проблемная ситуация | Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников.  Определяют цель и задачи проектной деятельности. |
| 16/2 | 25.10 |  | | Проект « Завтрак для всей семьи». Исследование | Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами группы. Находят и предъявляют информацию по теме проекта |
| 17/3 | 14.11 |  | | Выбор лучшего варианта и оформление проекта «Завтрак для всей семьи» | Изучают этапы выполнения проекта.  Выполняют проект по разделу «Кулинария». |
| 18/4 | 15.11 |  | | **Защита проекта «Завтрак для всей семьи»** | Оформляют пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад к защите творческого проекта.  Защищают творческий проект. **В рамках интеграции предметной области ОДНКНР осваивают основы этики гостеприимства, получают дополнительную информацию о народных традициях, календарных праздниках и обрядах.** |
| **Раздел 3. Создание изделий из текстильных материалов. (24 часа)** | | | | | |
| **Тема 1. Свойства текстильных материалов (2 часа)** | | | | | |
| 19/1 | 21.11 |  | | Технология изготовления ткани | Составляют коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследуют свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучают характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определяют направление долевой нити в ткани. Исследуют свойства нитей основы и утка. Определяют лицевую и изнаночную стороны ткани. Определяют виды переплетения нитей в ткани. |
| 20/2 | 22.11 |  | | Текстильные материалы и их свойства. | Проводят анализ прочности окраски тканей. Находят и предъявляют информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Изучают свойства тканей из хлопка и льна. Знакомятся с профессиями оператор прядильного производства и ткач.  Оформляют результаты исследований. |
| **Тема 2. Конструирование швейных изделий (2 часа)** | | | | | |
| 21/1 | 28.11 |  | | Конструирование швейных изделий | Снимают мерки с фигуры человека и записывают результаты измерений. Рассчитывают по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. |
| 22/2 | 29.11 |  | | Раскрой швейного изделия.  Практическая работа №7 «Раскрой швейного изделия». Инструктаж по ТБ | Строят чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копируют готовую выкройку.  Находят и предъявляют информацию об истории швейных изделий. |
| **Тема 3. Швейная машина (2 часа)** | | | | | |
| 23/1 | 05.12 |  | | Швейная машина | Изучают устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.  Подготавливают швейную машину к работе: наматывают нижнюю нитку на шпульку, заправляют верхнюю и нижнюю нитки, выводят нижнюю нитку наверх. |
| 24/2 | 06.12 |  | | Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы | Выполняют прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.  Выполняют закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.  Находят и предъявляют информацию об истории швейной машины. Овладевают безопасными приёмами труда |
| **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10часов)** | | | | | |
| 25/1 | 12.12 |  | | Ручные швейные работы | Знакомятся с приемами выполнения ручных швейных работ. Рассматривают понятия – стежок, строчка, шов. Составляют требования к выполнению ручных работ. Находят и предъявляют информацию о ручных швейных работах. Овладевают безопасными приёмами труда |
| 26/2 | 13.12 |  | | Практическая работа №8 «Изготовление образцов ручных работ».  Инструктаж по ТБ | Изготавливают образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. |
| 27/3 | 19.12 |  | | Последовательность изготовления швейных изделий | Определяют способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполняют экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивают детали швейного изделия. Находят и предъявляют информацию об истории создания инструментов для раскроя. |
| 28/4 | 20.12 |  | | Сборка и обработка изделия. | Изготавливают образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводят влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. |
| 29/5 | 26.12 |  | | Технология пошива фартука | Составляют последовательность изготовления швейного изделия- фартук. Знакомятся с технологией пошива фартука. Находят и предъявляют информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевают безопасными приёмами труда. Знакомятся с профессиями закройщик и портной. |
| 30/6 | 27.12 |  | | Практическая работа №9 «Сборка фартука».  Инструктаж по ТБ  **Контрольная работа №2 по теме «Технология изготовления швейных изделий»** | Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану.  Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки.  **Промежуточный контроль (предметные результаты)** |
| 31/7 | 09.01 |  | | Технология пошива юбки | Составляют последовательность изготовления швейного изделия- юбка. Знакомятся с технологией пошива юбки Находят и предъявляют информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевают безопасными приёмами труда. |
| 32/8 | 10.01 |  | | Практическая работа №10 «Сборка юбки».  Инструктаж по ТБ | Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. |
| 33/9 | 16.01 |  | | Технология пошива шорт | Составляют последовательность изготовления швейного изделия- шорты. Знакомятся с технологией пошива шорт. Находят и предъявляют информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевают безопасными приёмами труда. |
| 34/10 | 17.01 |  | | Практическая работа №11 «Сборка шорт».  Инструктаж по ТБ | Обрабатывают проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществляют самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализируют ошибки. |
| **Тема 5. Художественные ремесла (4 часа)** | | | | | |
| 35/1 | 23.01 |  | | Вышивка | Находят и предъявляют информацию об истории вышивки в России, Брянской области, Климовском районе, селе Гет-Буда Овладевают безопасными приёмами труда. |
| 36/2 | 24.01 |  | | Отделка швейных изделий вышивкой. Практическая работа №12 «Вышивание швом крест».  Инструктаж по ТБ | Подбирают материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполняют образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. |
| 37/1 | 30.01 |  | | Практическая работа №13 «Создание схемы вышивки крестом с использованием компьютерной программы».  Инструктаж по ТБ | Создают схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомятся с профессией вышивальщица |
| 38/2 | 31.01 |  | | Практическая работа №14«Выполнение образца вышивки».  Инструктаж по ТБ | Подбирают материалы и оборудование для выбранной схемы вышивки крестом. Выполняют вышивку крестом по заданной схеме. Овладевают безопасными приёмами труда. |
| **Тема 6. Технология творческой и опытнической деятельности. (4часа)** | | | | | |
| 39/1 | 06.02 |  | | **Проект**  **«Наряд для завтрака на траве»** | Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников. Определяют цель и задачи проектной деятельности. Выполняют проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». |
| 40/2 | 07.02 |  | | Технологическая карта проектного изделия | Решают проблемную ситуацию и проводят исследование при выборе творческого проекта «Наряд для завтрака на траве**».** Изучают этапы выполнения проекта. |
| 41/3 | 13.02 |  | | Оформление вышивкой проектного изделия | Подбирают схему вышивки. Располагают ее на изделии. Выполняют вышивку в технике вышивка крестом. |
| 42/4 | 14.02 |  | | **Защита проекта**  «Наряд для завтрака на траве» | Оформляют пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад к защите творческого проекта.  Защищают творческий проект. |
| **Раздел 4. Технология обработки конструкционных материалов (24часа)** | | | | | |
| **Тема 1. Технология ручной обработки древесины и древесных материалов (12часов) ( 10 ч)** | | | | | |
| 43/1 | 20.02 |  | | Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины | Знакомятся с универсальным верстаком. Организуют рабочее место учащегося для столярных работ. Составляют правила безопасной работы за универсальным станком. |
| 44/2 | 20.02 |  | | Технологическая карта изготовления кухонной доски | Знакомство и составление маршрутной карты изготовления кухонной доски. Заполняют технологическую карту изготовления кухонной доски в соответствии с последовательностью выполнения операций. |
| 45/3 | 21.02 |  | | Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке | Читают и выполняют графическое изображение изделия. Анализируют отличия чертежа от технического рисунка и эскиза. Проверяют точность разметки детали прямоугольной формы. Знакомятся с профессией столяра. |
| 46/4 | 27.02 |  | | Практическая работа №15 «Разметка изделия». Инструктаж по ТБ | Читают и выполняют графическое изображение изделия на бумаге с проставлением размеров изделия. Выполняют технический рисунок. Размечают плоское изделие. |
| 47/5 | 28.02 |  | | Древесина и древесные материалы для изготовления изделий. Практическая работа №16 «Характеристика пиломатериалов и древесных материалов».  Инструктаж по ТБ | Сопоставляют знания курса окружающего мира и природоведения со знаниями, которые потребуются на уроках технологии. Определяют породы древесины.  Характеризуют пиломатериалы и древесные материалы. Изучают элементы пиломатериалов. |
| 48/6 | 06.03 |  | | Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий. Практическая работа №17 «Выпиливание деревянной заготовки из доски». Инструктаж по ТБ | Соотносят виды столярных пил с операциями и приемами пиления древесины при изготовлении изделия. Выполняют рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении. |
| 49/7 | 07.03 |  | | Операции и приемы строгания древесины при изготовлении изделий | Определяют особенности операции и приемов строгания древесины при изготовлении изделий. Составляют таблицу устройств видов стругов- шерхебель, рубанок, фуганок. Знакомятся с рациональными и безопасными приёмами работ ручными инструментами при строгании. |
| 50/8 | 07.03 |  | | Практическая работа №18 «Операции и приемы строгания древесины при изготовлении изделий». Инструктаж по ТБ | Знакомятся с правилами безопасной работы при операциях строгания древесины. Выполняют рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при строгании. |
| 51/9 | 13.03 |  | | Операции и приемы сверления отверстий в древесине | Определяют особенности операции и приемов сверления древесины при изготовлении изделий. Изучают устройство ручной дрели и приемов сверления. Знакомятся с рациональными и безопасными приёмами работ ручными инструментами при сверлении. |
| 52/10 | 14.03 |  | | Практическая работа №19 «Операции и приемы сверления отверстий в древесине».  Инструктаж по ТБ  **Контрольная работа №3**  **по теме «Технология ручной обработки древесины и древесных материалов»** | Знакомятся с правилами безопасной работы при операциях сверления отверстий в древесине. Выполняют рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при сверлении отверстий в древесине посредствам коловорота и дрели. **Текущий контроль** |
| 53/11 | 20.03 |  | | Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем. | Определяют возможные виды соединения деталей из древесины. Сравнивают эффективность соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем. |
| 54/12 | 21.03 |  | | Практическая работа №20 «Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем». Инструктаж по ТБ | Соединяют детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.  Работают ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. |
| **Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (4часа) ( 3 ч)** | | | | | |
| 55/1 | 03.04 |  | | Оборудование рабочего места учащегося. Планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс | Оборудуют рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.  знакомятся с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планируют слесарные работы.. |
| 56/26 | 03.04 |  | | Устройство сверлильного станка и приемы работ на нем | Изучают устройство сверлильного станка и приемы работы на нем. Знакомятся с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отрабатывают приёмы сверления на сверлильном станке |
| 57/3 | 04.04 |  | | Операции и приемы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс | Размечают детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. |
| 58/4 | 10.04 |  | | Практическая работа №21 «Правка тонкого металлического листа и проволоки».  Инструктаж по ТБ | Выполняют правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда |
| **Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов( 2часа)** | | | | | |
| 59/1 | 11.04 |  | | Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклепками | Изучают последовательность выполнения фальцевого шва. Знакомятся с профессий – жестянщика. Анализируют и определяют различия вида заклепок. Составляют схему последовательности выполнения заклепочного соединения. |
| 60/2 | 17.04 |  | | Практическая работа № 22 «Соединение листов жести фальцевым швом; заклепками».  Инструктаж по ТБ | Размечают и вырезают ножницами заготовки из жести для соединения фальцевым швом. Соединяют тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками |
| **Тема 4. Технологии художественной обработки материалов (2 часа)** | | | | | |
| 61/1 | 18.04 |  | | Отделка изделий: выпиливание лобзиком | Выполняют подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывают и наносят рисунок на изделие. Выполняют работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия |
| 62/2 | 24.04 |  | | Отделка изделия: выжигание, зачистка и лакирование. **Контрольная работа №4 по разделу « Технология обработки конструкционных материалов»** | Выполняют подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывают и наносят рисунок на изделие. Выполняют работы по выжиганию рисунка и зачистке изделии.  **Итоговый контроль (предметные результаты).** |
| **Тема 5. Технология творческой и опытнической деятельности. (4часа)** | | | | | |
| 63/1 | 25.04 |  | | **Творческий проект**  **«Подставка под горячее»** | Знакомятся с примерами творческих проектов пятиклассников.  Проводят поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия. Определяют цель и задачи проектной деятельности.  Изучают этапы выполнения проекта. |
| 64/2 | 08.05 |  | | Маршрутная карта изготовления подставки под горячее | Определяют пути поиска вариантов, форм и конструкции изделия. Составляют маршрутную карту изготовления подставки под горячее в соответствии с последовательностью операций, действий. |
| 65/3 | 15.05 |  | | Технология изготовления изделия. Расчет условной стоимости материалов для изготовления изделия | Выполняют проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Оформляют пояснительную записку к творческому проекту. |
| 66/4 | 16.05 |  | | **Защита творческого проекта**  **«Подставка под горячее»** | Оформляют пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад к защите творческого проекта.  Защищают творческий проект. |
| **Раздел 5. Портфолио проектной деятельности (4 часа)** | | | | | |
| 67/1 | 22.05 |  | | Создание творческого портфолио проектной деятельности на уроках технологии в 5 классе | Оформляют портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливают электронную презентацию проекта. Составляют доклад к защите проекта |
| 68/2 | 23.05 |  | | Презентация портфолио проектной деятельности из созданных творческих проектов.  **Итоговый контроль** | Защищают творческий проект. Делают оценку и самооценку проектов. Овладевают навыками деловых, уважительных, культурных отношений в классе.  **Итоговый контроль (метапредметные результаты)** |
| 69/3 | 29.05 |  | | Презентация созданных творческих проектов. **Итоговый контроль** |
| 70/4 | 30.05 |  | | Презентация созданных творческих проектов.  **Итоговый контроль** |