

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №26

«Утверждаю»



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по курсу
«Технология».

(основное общее образование)

5 КЛАСС

количество часов – 69

Учитель: Попова Екатерина Алексеевна

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта; примерной программой основного общего образования по технологии (базовый уровень) и на основе примерных программ по учебному предмету «Технология 5-8классы», / Стандарты второго поколения/ Симоненко В.Д. издательство «Дрофа» 2014г.

КОПИЯ ВЕРНА

2019 – 2020уч

Директор школы

Овсянникова Е.М.

Пояснительная записка.

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта; примерной программой основного общего образования по технологии (базовый уровень) и на основе примерных программ по учебному предмету «Технология 5-8 классы», рекомендованной Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации. Авторы программы: А.Т.Тищенко, Н.В. Сеница, В.Д.Симоненко.

Предмет «Технология» в 5 классе является предметом учебного плана образовательного учреждения, на реализацию которого государственной программой отводится 70 часов и рассчитана на 2 часа в неделю.

Цель изучения технологии 7 классе:

формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях; о технологической культуре производства, основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережного отношении к природным и хозяйственным ресурсам; знаний о значении здорового питания для сохранения своего здоровья; опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности.

Задачи изучения технологии в 5 классе:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Личностные результаты.

Обучающийся научится:

- самооценке умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развивать трудолюбие и ответственность за результаты своей деятельности;
- выражать желание учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становлению самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формировать коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- уметь общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявлять технико-технологическое и экономическое мышление при организации своей деятельности;
- оценивать готовность к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- развивать эстетическое сознание через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Обучающийся получит возможность научиться:

- основам экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- целостному мировоззрению, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- ответственному отношению к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

Метапредметные результаты:

Регулятивные УУД:

Обучающийся научится:

- самостоятельно определять цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- планировать процесс познавательно-трудовой деятельности;
- определять адекватные имеющиеся организационные и материально-технические условия способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- виртуально и натурно моделировать технические объекты, продукты и технологические процессы;

Обучающийся получит возможность научиться:

- организовывать учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;
- согласовывать и координировать совместную познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками;
- объективно оценивать вклад своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивать свою познавательно-трудовую деятельность с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.

Познавательные УУД:

Обучающийся научится:

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

- выявлять потребности, проектировать и создавать объекты, имеющие потребительную стоимость; самостоятельно организовывать и выполнять различные творческие работы по созданию изделий и продуктов;
- оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;
- диагностировать результаты познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдать нормы и правила безопасности, познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- соблюдать нормы и правила культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

Обучающийся получит возможность научиться:

- развитию экологического мышления, применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Коммуникативные УУД:

Обучающийся научится:

- осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
- планировать и регулировать свою деятельность;
- подбирать аргументы, формулировать выводы по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражать в устной или письменной форме результаты своей деятельности;

Обучающийся получит возможность научиться:

- формированию и развитию компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);
- умению выбирать для решения познавательных и коммуникативных задач различные источники информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

Обучающийся научится:

- осознавать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества; формировать целостное представление о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификации видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии,

информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентации в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практически осваивать основы проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- выяснять социальные и экологические последствия развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценивать технологические свойства сырья, материалов и областей их применения;
- овладевать средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладевать методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

Обучающийся получит возможность научиться:

- умению применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- умению устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- умению применять общенаучные знания по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществлять технологические процессы для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- умению применять элементы экономики при обосновании технологий и проектов;
- умению овладевать алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладевать элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

В трудовой сфере:

Обучающийся научится:

- овладевать методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнять технологические операции с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений;
- соблюдать трудовую и технологическую дисциплину;
- соблюдать нормы и правила безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбирать средства и виды представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- контролировать промежуточные и конечные результаты труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- выявлять допущенные ошибки в процессе труда и обосновывать способы их исправления;

Обучающийся получит возможность научиться:

- умению документировать результаты труда и проектной деятельности;
- умению рассчитывать себестоимость продукта труда;
- умению экономически оценивать возможную прибыль с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
- умению планировать технологические процессы и процессы труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

В мотивационной сфере:

Обучающийся научится:

- оценивать свои способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознавать ответственность за качество результатов труда;
- согласовывать свои потребности и требования с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- стремиться к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

Обучающийся получит возможность научиться:

- умению формировать представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- умению продвигать себя к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- умению оценивать свои способности и готовность к предпринимательской деятельности;

В эстетической сфере:

Обучающийся научится:

- овладевать методами эстетического оформления изделий, обеспечивать сохранность продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- разрабатывать варианты рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рационально и эстетически оснащать рабочее место с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- участвовать в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт.

Обучающийся получит возможность научиться:

- умению выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- умению рационального выбора рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:**Обучающийся научится:**

- устанавливать рабочие отношения в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации;
- интегрировать в группу сверстников и строить продуктивное взаимодействие со сверстниками и учителями;
- сравнивать разные точки зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;
- аргументировать свою точку зрения, отстаивать в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
- адекватно использовать речевые средства для решения различных коммуникативных задач;
- овладевать устной и письменной речью;
- строить монологические контекстные высказывания;
- публично презентовать и защищать проект изделия, продукта труда или услуги;

Обучающийся получит возможность научиться:

- практически осваивать умения, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия;
- умению устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми;

- умению удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;
- умению определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации.

В физиолого-психологической сфере:

Обучающийся научится:

- достигать необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- соблюдать необходимую величину усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

Обучающийся получит возможность научиться:

- умению сочетать образное и логическое мышление в проектной деятельности.
- умению развивать моторику и координацию движений рук при работе с ручными инструментами и выполнять операции с помощью машин и механизмов;

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5 класс

<i>№ п/п</i>	<i>Раздел программы</i>	<i>Содержание программы</i>	<i>Виды учебной деятельности</i>	<i>Формы организ. деятельности</i>
1	<i>Введение (1час)</i>	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.	Работа с учебником, выделение существенно-важных признаков, объяснение фактов, фронтальная работа.	Урок изучения нового материала (лекция)
2	<i>Творческая проектная деятельность (2часа)</i>	Понятие о творческих проектах. Этапы выполнения проекта.	Работа с учебником, выделение существенно-важных признаков, объяснение фактов, фронтальная работа.	Урок изучения нового материала (семинар) Урок обобщения и систематизации знаний (семинар)
3	<i>Оформление интерьера (5часов)</i>	Интерьер и планировка кухни. Бытовые электроприборы.	Работа с учебником, выделение существенно-важных признаков, объяснение фактов, фронтальная работа. Практическая работа №1	Урок комплексного применения знаний (лабораторная работа, практическая работа) Урок изучения нового материала

			«Планировка кухни»; Лабораторно–практическая работа № 1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне»	(лабораторная работа, практическая работа) Урок закрепления материала (лабораторная работа)
4	<i>Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс (14 часов)</i>	<p>Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины.</p> <p>Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке.</p> <p>Древесина и древесные материалы для изготовления изделий.</p> <p>Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий. Операции и приемы строгания древесины при изготовлении изделий. Операции и приемы сверления отверстий в древесине. Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем.</p> <p>Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование.</p> <p>Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс. Операции и приемы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс. Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклепками.</p>	<p>Работа с учебником, выделение существенно-важных признаков, объяснение фактов, фронтальная работа.</p> <p>Практическая работа № 3 «Чтение графического изображения изделия»;</p> <p>Практическая работа № 4 «Определение пород древесины». Фронтальная, объяснительно-иллюстративная.</p>	<p>Урок комплексного применения знаний (лабораторная работа, практическая работа)</p> <p>Урок изучения нового материала (лабораторная работа, практическая работа, семинар, лекция, экскурсия)</p> <p>Урок закрепления материала (практикум, экскурсия, лабораторная работа, консультация, собеседование)</p>
5	<i>«Кулинария» (17 часов)</i>	«Санитария и гигиена на кухне»; «Здоровое питание»; «Бутерброды и горячие напитки»; «Блюда из овощей и фруктов»; Тепловая кулинарная обработка овощей; Блюда из яиц; Приготовление завтрака; Сервировка стола к завтраку; Завтрак для всей семьи; Защита творческого проекта.	<p>Работа с учебником, выделение существенно-важных признаков, объяснение фактов, фронтальная работа.</p> <p>Лабораторно – практическая работа № 13 «Хранение продуктов»; № 14 «Приготовление чая»; №15 «Исследование фруктов и овощей»; № 16 «Способы приготовления блюд</p>	<p>Урок комплексного применения знаний (лабораторная работа, практическая работа)</p> <p>Урок изучения нового материала (лабораторная работа, практическая работа, семинар, лекция)</p> <p>Урок закрепления материала (практикум, лабораторная работа)</p>

			из овощей»; № 17 «Различные способы приготовления яиц»; № 18 «Время приема пищи в семье»	
6	«Создание изделий из текстильных материалов» (30 часов)	«Технология изготовления ткани»; «Свойства текстильных материалов»; Конструирование швейных изделий»; Раскрой швейного изделия; Ручные швейные работы; Швейная машина; Основные операции при машинной обработке изделия; Машинные швы; Влажно - тепловая обработка ткани; Последовательность изготовления швейных изделий; Отделка швейных изделий вышивкой; Творческий проект «Аксессуары и наряд для завтрака на траве».	Работа с учебником, выделение существенно-важных признаков, объяснение фактов, фронтальная работа. Лабораторно- практическая работа № 9 «Определение направления долевой нити в ткани»; № 10 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»; № 11 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». Практическая работа № 13 «Снятие мерок и изготовление выкроек»; № 14 «Раскрой швейного изделия»; № 15 «Изготовление образцов ручных работ»; № 18 «Обработка проектного изделия»; № 19 «Создание схемы вышивки крестом и выполнение образца вышивки».	Урок комплексного применения знаний (лабораторная работа, практическая работа) Урок изучения нового материала (лабораторная работа, практическая работа) Урок закрепления материала (практикум, лабораторная работа)

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс

№ п/п	Тема урока	Элементы содержания	Дата
Тема 1. Введение (1 час)			

1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.	Инструктаж	03.09.19
Тема 2. Творческая проектная деятельность (2 часа)			
2	Понятие о творческих проектах.	Творческие проекты и этапы выполнения проектов.	05.09.19
3	Этапы выполнения проекта.		10.09.19
Тема 3. Оформление интерьера (5 часов)			
4	Оформление интерьера.	Дизайн и интерьер, оформление помещения, бытовые приборы.	12.09.19
5	Интерьер и планировка кухни.		17.09.19
6	Бытовые электроприборы.		19.09.19
7	Практическая работа №1 «Планировка кухни»;		24.09.19
8	Лабораторно – практическая работа № 1 «Изучение потребности в бытовых электрических приборах на кухне»		26.09.19
Тема 4. «Кулинария» (17 часов)			
9	«Санитария и гигиена на кухне»	Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе.	01.10.19
10	«Здоровое питание»		03.10.19
11	«Бутерброды и горячие напитки»		08.10.19
12	Блюда из овощей и фруктов		10.10.19
13	Блюда из овощей и фруктов		15.10.19
14	Тепловая кулинарная обработка овощей		17.10.19
15	Блюда из яиц		22.10.19
16	Приготовление завтрака		24.10.19
17	Сервировка стола к завтраку		05.11.19
18	Завтрак для всей семьи		07.11.19

19	Защита творческого проекта	<p>Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.</p> <p>Приготовление и оформление бутербродов.</p> <p>Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.</p> <p>Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.</p> <p>Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. подача готовых блюд. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.</p> <p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов.</p> <p>Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей.</p> <p>Особенности обработки листовых и</p>	12.11.19
20	Лабораторно – практическая работа № 13 «Хранение продуктов»		14.11.19
21	Лабораторно – практическая работа № 14 «Приготовление чая»		19.11.19
22	Лабораторно – практическая работа №15 «Исследование фруктов и овощей»		21.11.19
23	Лабораторно – практическая работа № 16 «Способы приготовления блюд из овощей»		26.11.19
24	Лабораторно – практическая работа № 17 «Различные способы приготовления яиц»		28.11.19
25	Лабораторно – практическая работа № 18 «Время приема пищи в семье»	03.12.19	

		<p>пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.</p> <p>Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.</p> <p>Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.</p> <p>Дегустация блюд. Оценка качества.</p> <p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц.</p> <p>Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд. Определение свежести яиц.</p>	
--	--	---	--

		<p>Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток.</p> <p>Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.</p>	
Тема 5. «Создание изделий из текстильных материалов» (30 часов)			
26	Технология изготовления ткани	<p>свойства х/б и льняных тканей, изучать характеристики различных видов материалов: тканей, ниток, тесьмы; определять направление долевой нити в ткани, исследовать свойства нитей основы и утка; определять лицевую и изнаночную стороны ткани; определять виды ткацких переплетений в ткани; изучать свойства тканей. Познакомятся с профессиями оператора прядильного производства, ткача.</p>	05.12.19
27	Свойства текстильных материалов		10.12.19
28	Конструирование швейных изделий		12.12.19
29	Конструирование швейных изделий		17.12.19
30	Раскрой швейного изделия		19.12.19
31	Ручные швейные работы		24.12.19
32	Ручные швейные работы		26.12.19
33	Швейная машина		14.01.20
34	Швейная машина		16.01.20
35	Основные операции при машинной обработке изделия		21.01.20
36	Машинные швы		23.01.20
37	Влажно - тепловая обработка ткани		28.01.20
38	Последовательность изготовления швейных изделий		30.01.20
39	Последовательность изготовления швейных изделий		04.02.20
40	Отделка швейных изделий вышивкой		06.02.20
41	Творческий проект «Аксессуары и наряды для завтрака на траве»		11.02.20

42	Творческий проект «Аксессуары и наряды для завтрака на траве».		13.02.20
43	Лабораторно - практическая работа № 9 «Определение направления долевой нити в ткани»		18.02.20
44	Лабораторно - практическая работа № 10 «Определение лицевой и изнаночной сторон ткани»		20.02.20
45	Лабораторно - практическая работа № 11 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».		25.02.20
46	Лабораторно - практическая работа № 11 «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».		27.02.20
47	Практическая работа № 13 «Снятие мерок и изготовление выкроек»		03.03.20
48	Практическая работа № 13 «Снятие мерок и изготовление выкроек»		05.03.20
49	Практическая работа № 14 «Раскрой швейного изделия»		10.03.20
50	Практическая работа № 15 «Изготовление образцов ручных работ»		12.03.20
51	Практическая работа № 15 «Изготовление образцов ручных работ»		17.03.20
52	Практическая работа № 15 «Изготовление образцов ручных работ»		19.03.20
53	Практическая работа № 18 «Обработка проектного изделия»		31.03.20
54	Практическая работа № 18 «Обработка проектного изделия»		02.04.20
55	Практическая работа № 19 «Создание схемы вышивки крестом и выполнение образца вышивки».		07.04.20
<i>Тема 6. Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс (13часов)</i>			
56	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины.	Место и планирование работ по созданию изделий из древесины, древесина, древесные материалы, приемы пиления, строгания, сверления, соединение деталей из древесины, отделка изделий, обработка изделий.	09.04.20
57	Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке.		14.04.20
58	Древесина и древесные материалы для изготовления изделий.		16.04.20
59	Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий.		21.04.20

60	Операции и приемы строгания древесины при изготовлении изделий.	23.04.20
61	Операции и приемы сверления отверстий в древесине.	28.04.20
62	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем.	30.04.20
63	Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование.	07.05.20
64	Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование.	12.05.20
65	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс.	14.05.20
66	Операции и приемы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс.	19.05.20
67	Изготовление изделий из жести соединением фальцевым швом и заклепками.	21.05.20
68	Практическая работа № 3 «Чтение графического изображения изделия»	26.05.20
69	Практическая работа № 4 «Определение пород древесины».	28.05.20

Лист корректировки рабочей программы.

Федеральный базисный учебный план для образовательных организаций РФ отводит 70 часов для обязательного изучения предмета «Технология» в 5 классе из расчёта 2 часа в неделю. В силу того, что согласно расписанию учебных занятий на 2019-2020 учебный год учебные часы попадают на праздничные дни (5 мая), скорректировать общее количество учебных часов в сторону уменьшения на 1 час, что не отразится на выполнении учебной программы по предмету «Технология» в 5 классе.

АННОТАЦИЯ

<i>Название программы</i>	<i>Класс</i>	<i>УМК</i>	<i>Кол-во часов</i>	<i>Автор/составитель рабочей программы</i>
Технология	5	1. Технология 5 класс. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ [Н. В. Синица, П. С. Самородский, В. Д. Симоненко и др.]. – 5-е изд., перераб. – М. :Вентана-Граф, 2017. – 208 с. : ил.	69	Попова Екатерина Алексеевна

СОГЛАСОВАНО
Протокол заседания
ШМО учителей естественно-
Математического цикла
МБОУ СОШ №26
от 26 08.2019 года №1
руководитель ШМО

Кор- /Корнеева Н.С./

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по УВР
[Signature] /Юдина Т.Д./

27.08.19 2019г.

КОПИЯ ВЕРНА



[Signature]