**Пояснительная записка**

 Рабочая программа по технологии разработана на основании:

- Федерального Государственного образовательного стандарта основного общего

 Образования второго поколения;

- на основе авторской программы Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. **«**Технология.

 Технологии ведения дома», приведённой в соответствие с требованиями

 Федерального компонента государственного стандарта основного общего образования;

- Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ «Новомарьясовская СОШ-И»;

-с учетом межпредметных и внутрипредметных связей, логика учебного процесса, задачи формирования у школьника умения учиться.

**Общая характеристика курса.**

 Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, информации, объектов природной среды.

 Технология изучается по трем направлениям:

* Индустриальные технологии,
* Технологии ведения дома,
* Сельскохозяйственные технологии

 Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

 Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* Технологическая культура производства,
* Культура и эстетика труда,
* Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
* Основы черчения, графики, дизайна,
* Знакомство с миром профессий,
* Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
* Творческая и проектная деятельность

 Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

 Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность обучающихся.

 Программа «Технологии ведения дома» полностью соответствует требованиям «Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (ФГОС ООО)**.**

**Цель и задачи**

 ***Основной (стратегической) целью*** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

 ***Тактическими задачами*** изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

* Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
* Формирование представлений о культуре труда, производства,
* Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,

Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

**Место учебного предмета в учебном плане.**

При формировании учебного плана как составляющей организационного компонента основной образовательной программы основного общего образования на преподавание предметной области «Технология» в 5 классе выделено 2 часа в неделю (68 часов в год 34 рабочие недели).

**Обоснование выбора учебно-методического комплекса для реализации рабочей программы:**

Рабочая программа по технологии в 5 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплекту, подготовленному авторским коллективом (Н.В. Синица, В.Д. Симоненко), (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2020-2021 учебном году).

Возможные риски. Темы попадающие на актированные дни и праздничные, планируется изучать за счёт объединения более лёгких тем или за счёт резервных уроков.

**Отражение специфики класса.**

Рабочая программа учитывает особенности класса, в котором будет осуществляться учебный процесс. В классе 12 человек. Занятия проводятся раздельно от мальчиков. Девочки в данном классе очень активные. Есть хороший творческий потенциал. Все девочки посещают кружки, развивающие творческие способности.

**Планируемые результаты.**

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ**:

Метапредметные результаты курса «Технологии ведения дома» основаны на формировании универсальных учебных действий.

***Личностные УУД:***

* ***самопознание;***
* самооценка;
* личная ответственность;
* адекватное реагирование на трудности

***Регулятивные УУД:***

* принятие учебной цели;
* выбор способов деятельности;
* планирование организации контроля труда;
* организация рабочего места;
* выполнение правил гигиены учебного труда

***Познавательные УУД:***

* сравнение;
* анализ;
* систематизация;
* мыслительный эксперимент;
* практическая работа;
* усвоение информации с помощью компьютера;
* работа со справочной литературой;
* работа с дополнительной литературой

***Коммуникативные УУД:***

* умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п.
* умение выделять главное из прочитанного;
* слушать и слышать собеседника, учителя;

задавать вопросы на понимание, обобщение

**ПРЕДМЕТНЫЕ УУД**

- Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда

- Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»

- Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда

- Оценивание своей способности и готовности к труду

- Осознание ответственности за качество результатов труда

- Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ

- Планирование технологического процесса

- Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности

- Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены

- Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов

- Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов

- Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций

- Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований

- Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

- Основы дизайнерского проектирования изделия

- Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»

- Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики

- Формирование рабочей группы для выполнения проекта

- Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда

- Разработка вариантов рекламных образцов

**Требования к уровню подготовки.**

В результате изучения блока «Общекультурные и общетрудовые

компетенции. Основы культуры труда, самообслуживание»

**ученик научится:**

•иметь представление о наиболее распространенных в своем регионе традиционных народных промыслах и ремеслах, современных профессиях (в том числе профессиях своих родителей) и описывать их особенности;

•понимать общие правила создания предметов рукотворного мира: соответствие изделия обстановке, удобство (функциональность), прочность, эстетическую выразительность — и руководствоваться ими в практической деятельности;

•планировать и выполнять практическое задание (практическую работу) с опорой на инструкционную карту; при необходимости вносить коррективы в выполняемые действия;

•выполнять доступные действия по самообслуживанию и доступные виды домашнего труда.

**ученик получит возможность научиться:**

•уважительно относиться к труду людей;

•понимать культурно-историческую ценность традиций, отраженных в предметном мире, в том числе традиций трудовых династий как своего региона, так и страны, и уважать их;

•понимать особенности проектной деятельности, осуществлять под руководством учителя элементарную проектную деятельность в малых группах: разрабатывать замысел, искать пути его реализации, воплощать его в продукте, демонстрировать готовый продукт (изделия, комплексные работы, социальные услуги).

В результате изучения блока «Технология ручной обработки материалов.

Элементы графической грамоты».

**ученик научится:**

•на основе полученных представлений о многообразии материалов, их видах, свойствах, происхождении, практическом применении в жизни осознанно подбирать доступные в обработке материалы для изделий по декоративно-художественным и конструктивным свойствам в соответствии с поставленной задачей;

•отбирать и выполнять в зависимости от свойств освоенных материалов оптимальные и доступные технологические приемы их ручной обработки (при разметке деталей, их выделении из заготовки, формообразовании, сборке и отделке изделия);

•применять приемы рациональной безопасной работы ручными инструментами: чертежными (линейка, угольник, циркуль), режущими (ножницы) и колющими (швейная игла);

•выполнять символические действия моделирования и преобразования модели и работать с простейшей технической документацией: распознавать простейшие чертежи и эскизы, читать их и выполнять разметку с опорой на них; изготавливать плоскостные и объемные изделия по простейшим чертежам, эскизам, схемам, рисункам.

**ученик получит возможность научиться:**

•отбирать и выстраивать оптимальную технологическую последовательность реализации собственного или предложенного учителем замысла;

•прогнозировать конечный практический результат и самостоятельно комбинировать художественные технологии в соответствии с конструктивной или декоративно-художественной задачей.

В результате изучения блока «Конструирование и моделирование»

**ученик научится**

•анализировать устройство изделия: выделять детали, их форму, определять взаимное расположение, виды соединения деталей;

•решать простейшие задачи конструктивного характера по изменению вида и способа соединения деталей: на достраивание, придание новых свойств конструкции, а также другие доступные и сходные по сложности задачи;

•изготавливать несложные конструкции изделий по рисунку, простейшему чертежу или эскизу, образцу и доступным заданным условиям.

**ученик получит возможность научиться**

•соотносить объемную конструкцию, основанную на правильных геометрических формах, с изображениями их разверток;

•создавать мысленный образ конструкции с целью решения определенной конструкторской задачи или передачи определенной художественно-эстетической информации, воплощать этот образ в материале.

В результате изучения блока «Практика работы на компьютере»

**ученик научится:**

•соблюдать безопасные приемы труда, пользоваться персональным компьютером для воспроизведения и поиска необходимой информации в ресурсе компьютера, для решения доступных конструкторско-технологических задач;

•использовать простейшие приемы работы с готовыми электронными ресурсами: активировать, читать информацию, выполнять задания;

•создавать небольшие тексты, иллюстрации к устному рассказу, используя редакторы текстов и презентаций.

**ученик получит возможность научиться:**

•пользоваться доступными приемами работы с готовой текстовой, визуальной, звуковой информацией в сети Интернет, а также познакомится с доступными способами ее получения, хранения, переработки.

Личностными результатами изучения курса «Технология» формирование следующих умений

•ценить и принимать следующие базовые ценности: «добро», «терпение», «родина», «природа», «семья».

•уважение к своей семье, к своим родственникам, любовь к родителям.

•оценивать жизненные ситуации (поступки, явления, события) с точки зрения собственных ощущений (явления, события), в предложенных ситуациях отмечать конкретные поступки, которые можно оценить как хорошие или плохие;

•называть и объяснять свои чувства и ощущения от созерцаемых произведений искусства, объяснять свое отношение к поступкам с позиции общечеловеческих нравственных ценностей;

•положительное отношение к занятиям предметно-практической деятельностью;

•представление о причинах успеха в предметно-практической деятельности;

•первоначальная ориентация на оценку результатов собственной деятельностью;

•проявлять интерес к отдельным видам предметно-практической деятельности;

•представление о ценности природного мира для практической деятельности человека;

•формирование внутренней позиции школьника на уровне положительного отношения к школе;

•самостоятельно определять и объяснять свои чувства и ощущения, возникающие в результате созерцания, рассуждения, обсуждения, самые простые общие для всех людей правила поведения (основы общечеловеческих нравственных ценностей);

•формировать этические чувства (стыда, вины, совести) на основании анализа простых ситуаций;

•знать основные моральные нормы поведения;

•знания о гигиене учебного труда и организации рабочего места;

•в предложенных ситуациях, опираясь на общие для всех простые правила поведения, делать выбор, какой поступок совершить.

**Содержание курса.**

**Содержательные линии.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема**  | **Кол-во часов.** |
| Творческая проектная деятельность (вводная часть) –  | 2 часа |
| Оформление интерьера –  | 4 часа |
| Кулинария –  | 10 часов |
| Создание изделий из текстильных и поделочных материалов  |  26 часов |
| Художественные ремёсла –  | 12 часов |
| **Итого:** | **68** |

**«Технологии ведения дома 5 класс»**

1. **часов)**

**1.Творческая проектная деятельность (вводная часть) – 2 часа**

Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.

**2.Оформление интерьера – 4 часа**

**запуск 1-го проекта** «Планирование кухни-столовой»

Интерьер и планировка кухни-столовой. Эскиз кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой».

**3. Кулинария – 10 часов**

**запуск 2-го проекта** «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»

Санитария и гигиена. Здоровое питание. *Здоровье – это здорово.* Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. *Режим питания. Энергия пищи.*

Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. *Продукты разные нужны, блюда разные важны.* Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. *Где и как мы едим. Ты – покупатель.* Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. *Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария».*

**4.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 26 часов**

**запуск 3-го проекта** возможные темы: «Столовое бельё», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака»

Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. Изготовление выкроек Раскрой швейного изделия. Швейные ручные работы. Бытовая швейная машина.

Основные операции при машинной обработке изделия. Влажно – тепловая обработка ткани.

***Промежуточный мониторинг.*** Машинные швы

***Технология изготовления швейных изделий (рабочей одежды) – 14 часов***

Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Изготовления и оформление карманов. Соединение карманов с нижней частью фартука. Обработка верхнего среза фартука.

Обработка пояса. Контроль и оценка качества готового изделия. Обработка проектного материала

**5.Художественные ремёсла – 12 часов**

**запуск 4-го проекта** «Лоскутное изделие для кухни-столовой»

Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции.

Орнамент. Символика в орнаменте.

Цветовые сочетания в орнаменте. Лоскутное шитье

Раскрой элементов.

Соединение деталей изделия.

 Сборка изделия.

 Декоративная и окончательная отделки изделий.

*Повторительно-обобщающий урок по теме «****Создание изделий из текстильных и поделочных материалов****»*

Распределение часов по темам условно, учитель по своему усмотрению может изменить соотношение часов, что определяется темпом обучаемости, индивидуальными особенностями учащихся и спецификой используемых учебных средств.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема | Количество часов | Характеристика основных видов деятельности ученика на уровне УУД |
| 1 | **Творческая проектная деятельность (вводная часть)**  |  | - планировать и выполнять учебные технологические проек­ты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;- представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации; готовитьпояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите. Выпускник получит возможность научиться:- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;- осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда. |
| 2 | **Оформление интерьера**  | **4** | - находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира. Знакомиться с функциональными, эс­тетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.- выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.- выполнять эскизы элементов декора­тивного оформления столовой- выполнять эскиз планировки городс­кой квартиры, сельского дома, детской комнаты. - разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного обо­рудования в жилом доме с учетом при­менения энергосберегающих технологий.- находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере. |
|  | Интерьер и планировка кухни-столовой. |  |
|  | Эскиз кухни-столовой. |  |
|  | Бытовые электроприборы на кухне |  |
|  | Творческий проект «Планирование кухни-столовой». |  |
| 3 | **Кулинария** | **10** |  |
|  | Санитария и гигиена. Здоровое питание. Здоровье – это здорово.  |  | - овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.- организовывать рабочее место, опре­делять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.- анализировать требования к соблюде­нию технологических процессов приго­товления пищи.- осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.- оказывать первую помощь при ожогах и порезах- изучать основы физиологии питания человека.- находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах ви­таминов, минеральных солей и микро­элементов.- составлять меню, отвечающее здоро­вому образу жизни.- находить рецепты блюл, отвечающие принципам рационального питания.- осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продук­тов с применением экспресс-лаборато­рии.- оказывать первую помощь при пищевых отравлениях |
|  | Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим питания. Энергия пищи. |  | - изучать способы определения свежес­ти яиц.- выполнять художественное оформле­ние яиц к народным праздникам.- выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.- приготавливать и оформлять бутерб­роды.- подсушивать хлеб для канапе в жароч-ном шкафу или тостере.- определять вкусовые сочетания про­дуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».- проводить сравнительный анализ вку­совых качеств различных видов чая и кофе |
|  | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Продукты разные нужны, блюда разные важны. |  | - читать маркировку и штриховые коды на упаковках.- анализировать состав пищевых ве­ществ в продуктах.- выполнять механическую кулинарную обработку крупы.- определять экспериментально опти­мальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.- готовить рассыпчатую, вязкую или жидкую каши.- готовить гарнир из макаронных изде­лий.- готовить и оформлять блюда из крупы и макаронных изделий.- определять консистенцию блюда |
|  | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей. Где и как мы едим. Ты – покупатель. |  | - определять доброкачественность ово­щей по внешнему виду и при помощи индикаторов.- выполнять сортировку, мойку, очист­ку, промывание овощей.- экономно расходовать продукты.- выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, коль­цами и др. |
|  | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария». |  | - выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления сала­тов.- отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов на­резки.- читать технологическую документа­цию.- соблюдать последовательность приго-тоа1ения блюд по инструкционной кар­те.- готовить салат из сырых овощей. -осваивать безопасные приемы тепло­вой обработки овощей.- готовить гарниры и блюда из вареных овощей.- органолептически оценивать готовые блюда.  - выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.- рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд.- овладевать навыками деловых, уважи­тельных, культурных отношений со все­ми членами бригады |
| 4 | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **26** | - изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;- определять и исправлять дефекты швейных изделий;- выполнять художественную отделку швейных изделий;- изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;- определять основные стили одежды и современные на­правления моды. |
|  |  |  |
| 5 | **Художественные ремёсла** | **14** | - овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной орга­низации труда;- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;- участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт; |
|  | Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции.  |  |
|  | Орнамент. Символика в орнаменте. |  |
|  | Цветовые сочетания в орнаменте. |  |
|  | Лоскутное шитьеРаскрой элементов.  |  |
|  | Соединение деталей изделия. Сборка изделия.  |  |
|  |  Декоративная и окончательная отделки изделий.Повторительно-обобщающий урок по теме «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» |  |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока п/п | Дата урокапо плану | Дата по факту | Тема урока | Форма контроля |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
|  |  |  | **Творческая проектная деятельность. Вводная часть** |  |
| 1 | 04.09. |  | Вводный урок. Вводный инструктаж по т/б. | Устный опрос |
| 2 | 06.09. |  | Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов |  |
|  |  |  | **Оформление интерьера** |  |
| 3 | 11.09. |  | Интерьер и планировка кухни-столовой.  |  |
| 4 | 13.09. |  | Эскиз кухни-столовой. | П1 |
| 5 | 18.09. |  | Бытовые электроприборы на кухне. |  |
| 6 | 20.09. |  | Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | П2 |
|  |  |  | **Кулинария** |  |
| 7 | 25.09. |  | Санитария и гигиена. | Устный опрос |
| 8 | 27.09. |  | Здоровое питание. |  |
| 9 | 02.10. |  | Здоровье – это здорово. |  |
| 10 | 04.10. |  | Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц. Режим питания. Энергия пищи. | П3 |
| 11 | 9.10. |  | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | П4 |
| 12 | 11.10. |  | Продукты разные нужны, блюда разные важны. |  |
| 13 | 16.10. |  | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. |  |
| 14 | 18.10. |  | Тепловая кулинарная обработка овощей. |  |
| 15 | 23.10. |  | Где и как мы едим. | П5 |
| 16 | 25.10. |  | Ты – покупатель |  |
| 17 | 06.11. |  | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | П6 |
| 18 | 08.11. |  | Повторительно-обобщающий урок по теме «Кулинария». | КР1 |
|  |  |  | **Создание изделий из текстильных** **и поделочных материалов .** |  |
| 19 | 13.11. |  | Производство текстильных материалов. |  |
| 20 | 15.11. |  | Текстильные материалы и их свойства. |  |
| 21 | 20.11. |  | Изготовление выкроек | П7 |
| 22 | 22.11. |  | Изготовление выкроек |  |
| 23 | 27.11. |  | Раскрой швейного изделия | П8 |
| 24 | 29.11. |  | Раскрой швейного изделия |  |
| 25 | 04.12. |  | Швейные ручные работы.  | П9 |
| 26 | 06.12. |  | Швейные ручные работы.  |  |
| 27 | 11.12. |  | Бытовая швейная машина | КАРТОЧКИ |
| 28 | 13.12. |  | Основные операции при машинной обработке изделия | Устный опрос |
| 29 | 18.12. |  | Влажно – тепловая обработка ткани. |  |
| 30 | 20.12. |  | Влажно – тепловая обработка ткани. |  |
| 31 | 25.12. |  | Промежуточный мониторинг. | КР2 |
| 32 | 27.12. |  | Машинные швы |  |
| 33 | 15.01. |  | **Технология изготовления швейных изделий** |  |
| 34 | 17.01. |  | Технология изготовления швейных изделий |  |
| 35 | 22.01. |  | Изготовления и оформление карманов. | П10 |
| 36 | 24.01. |  | Соединение карманов с нижней частью фартука | П11 |
| 37 | 29.01. |  | Обработка верхнего среза фартука.  |  |
| 38 | 31.01. |  | Обработка пояса. |  |
| 39 | 05.02. |  | Контроль и оценка качества готового изделия. |  |
| 40 | 07.02. |  | Обработка проектного материала |  |
| 41 | 12.02. |  | Обработка проектного материала | П12 |
| 42 | 14.02. |  | Обработка проектного материала |  |
| 43 | 19.02. |  | Обработка проектного материала |  |
| 44 | 21.02. |  | **Художественные ремёсла**   |  |
| 45 | 26.02. |  | Декоративно-прикладное искусство |  |
| 46 | 28.02. |  | Декоративно-прикладное искусство |  |
| 47 | 04.03. |  | Основы композиции.  | Устный опрос |
| 48 | 06.03. |  | Основы композиции.  |  |
| 49 | 11.03. |  | Орнамент. Символика в орнаменте. | П13 |
| 50 | 13.03. |  | Символика в орнаменте |  |
| 51 | 18.03. |  | Цветовые сочетания в орнаменте. | П14 |
| 52 | 20.03. |  | Лоскутное шитье | П15 |
| 53 | 1.04. |  | Лоскутное шитье |  |
| 54 | 03.04. |  | Лоскутное шитье |  |
| 55 | 8.04. |  | Раскрой элементов.  | П16 |
| 56 | 10.04. |  | Соединение деталей изделия. | П17 |
| 57 | 15.04. |  | Сборка изделия. |  |
| 58 | 17.04. |  | Сборка изделия. |  |
| 59 | 22.04. |  | Декоративная отделки изделий. |  |
| 60 | 24.04. |  | Декоративная отделки изделий. |  |
| 61 | 29.04. |  | Декоративная отделки изделий. |  |
| 62 | 6.05. |  | Окончательная отделки изделий. |  |
| 63 | 8.05. |  | Окончательная отделки изделий. |  |
| 64 | 13.05. |  | Повторительно-обобщающий урок по теме «**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**» | П19,20 |
| 65 | 15.05. |  | Повторительно-обобщающий урок по теме «**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**» | КР3 |
| 66 | 20.05. |  | Повторительно-обобщающий урок по теме «**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**» |  |
| 67, 68 | 22.0527.05 | резерв |  |  |

**Используемая линия учебников:** Рабочая программа по технологии в 5 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплекту, подготовленному авторским коллективом (Н.В. Синица, В.Д. Симоненко), (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2020-2021 учебном году).

**Программа**  Хохлова М.В., Симоненко В.Д., Самородский П.С., Синица Н.В. – М.: Вентана-Граф, 2010.

 **Учебник** **Технология. Технология ведения дома:** 5 классУчебник. Авторы: Н.В. Синица, В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2012.

**Поурочное планирование –** Н.В. Синица, В.Д.Симоненко.- М.: Вентана-Граф, 2012.