**РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ**

**Г. ИРКУТСК**

**Администрация Комитета по социальной политике и культуре**

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА ИРКУТСКА**

**СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 34**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Утверждена  приказом директора  МБОУ г. Иркутска СОШ № 34  №100/3 от 30 ноября 2017г.  «О внесение изменений  в рабочие программы по предметам:  технология для 5 –х классов  и утверждение программы в новой редакции» |  |

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА***

***по \_\_Технологии\_\_***

***\_\_5\_\_ класс***

Количество часов:

Всего \_\_68\_\_ часов, в неделю \_2\_ часов

Программу составил (а):

|  |
| --- |
| учитель технологии  Старкова Л. С. |
|  |

ИРКУТСК

**Рабочая программа учебного курса технология для 5 класса** разработана на основе требований к планируемым результатам основной образовательной программы основного общего образования МБОУ г. Иркутска СОШ № 34

**1. Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел** | **Планируемые результаты предметные** |
| Оформление интерьера . | **Ученик научится**:  • создавать интерьер жилых помещений и их комфортность;  • распознать разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой;  • распознавать размещение оборудования на кухни;  • проводить отделку интерьера произведениями декоративно – прикладного искусства;.  **Ученик получит возможность научиться**:  углубить и развить современные стили в интерьере.; |
| Кулинария. | **Ученик научится:**  •понимать санитарные требования к помещению кухни и столовой;  • формулировать и применять общие сведения о питательных веществах и витаминах ;  • решать необходимое количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из круп и макаронных изделий;  • выражать свои мысли с использованием оказания первой помощи при порезах и других травмах;  **Ученик получит возможность научиться:**  • углубить и развить представления о натуральных продуктах;  • использовать приемы оформления готовых блюд и подача их к столу; |
| Создание изделий из текстильных материалов . | **Ученик научится:**  • снимать мерки и записывать результаты измерения;  • строить чертеж фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам;  • решать простейшие уравнения.  **Ученик получит возможность научиться:**  • развить представления о масштабе . чертеже . эскизе ;  • овладеть общими правилами построения и оформления чертежей швейных изделий ; |
| Художественные ремесла | **Ученик** **научится:**  Применять традиционные виды рукоделия и декоративно - прикладного творчества ;  **Ученик получит возможность научиться:**  • приобрести первоначальный опыт лоскутной пластики в народном и современном костюме ;  • научится некоторым приемам выполнения эскизов прихватки ; |

**2. Содержание учебного предмета**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Названия темы | Основное содержание |
| 1 | Оформление интерьера | .Краткие сведения из истории архитектуры. и интерьера . Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления Размещение оборудования на кухне .  . |
| 2 | Кулинария | Понятие о процессе пищеварения  Санитарные требования к помещению кухни и столовой .  Правила мытья посуды . Безопасные приемы работы на кухне . |
| 3 | Создание изделий из текстильных материалов . | Классификация текстильных волокон Фигура человека и ее измерение . Правила снятие мерок .Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ . Виды машин применяемых в швейной промышленности .Технология пошива фартука . Обработка кармана .нижнего .боковых .верхнего среза .обработка пояса . |
| 4 | **Художественные ремесла .** | Знакомство с видами лоскутной пластики .Композиция. цвет в лоскутном шитье .Цветовые контрасты . |

**3. Тематическое планирование в 5 классе**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Разделы**  **программы** | **Кол-во часов** | **Контрольных**  **работ** | **Характеристика основных видов деятельности ученика** |
| 1 | Оформление интерьера | 8 |  | Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания: подготовка к усвоению нового материала |
| 2 | Кулинария | 18 |  | Формирование умений и построения и реализации новых знаний, понятий и способов действий, мотивация к учебной деятельности. Актуализация жизненного опыта учащихся, актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала |
| 3 | Создание изделий из текстильных материалов . | 24 |  | Беседа с использованием материалов учебника: правила и приёмы ручных работ, правила безопасной работы ручной иглой, ножницами. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия |
| 4 | Художественные ремесла | 18 |  | Мотивация на выполнение проекта в технике лоскутной пластики. <<Мозговой штурм>>, обоснование проекта, определения цели и проблемы проектной деятельности. Определение дифференцированного домашнего задания. Рефлексия |
|  | Всего | 68 |  |  |