

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 20»

Рассмотрено:
Методическим объединением
Художественно-эстетического направления
МБОУ СОШ №20 Руководитель ШМО:
Каменчук М.А.
Протокол от «27» 08. 2020г. №1

Утверждено:
Приказом директора МБОУ «Средняя
общеобразовательная школа №20»
г. Черногорска
Салангина Е.В.
Приказ № 45 от 28.08.2020г.

Календарно - тематическое планирование

Технология 5 Д кл.

(название учебного предмета, обозначение класса)

2020-2021гг.

(сроки реализации рабочей программы)

Держко Ю.А

(Ф.И.О. учителя)

І квалификационная категория, 12 год.

(квалификационная категория, педагогический стаж)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Календарно - тематическое планирование по технологии для 5Д класса .

СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОГО ПЛАНИРОВАНИЯ

Согласно учебному плану на изучение технологии в 5Д классе отводится 66 учебных часов в год (2 часа в неделю). Сроки реализации программы 1 год

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТНОКУЛЬТУРНОГО КОМПОНЕНТА НА УРОКАХ ТЕХНОЛОГИИ

Региональный компонент в курсе реализуется через знакомство с культурой и различными видами творчества и труда, содержание которых отражает краеведческую направленность. Это могут быть изделия, по тематике связанные с ремёслами и промыслами данной местности, другие культурные традиции.

Класс	Этнокультурный компонент
5 класс	Приёмы украшения национальной одежды хакасов. Особенности и виды хакасских орнаментов. Цвет в национальном орнаменте
	Национальные блюда из круп хакасской кухни.
	Национальные особенности русской кухни.
	Особенности интерьера хакасского жилища.
	Рацион питания школьников

Особенности преподавания предмета в 5Д классе.

КТП разработано с учетом возрастных особенностей учащихся, а также при составлении программ. Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, проблемный, метод проектов, исследования, частично – поисковый, словесный, наглядно – иллюстративный. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ в соответствии с имеющимися возможностями выбираются такие объекты, процессы или темы проектов для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом должна учитываться посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов.

Приоритетными методами обучения являются: метод проектов, упражнения, учебно-практическая деятельность.

Основные формы обучения: индивидуальная, коллективная.

Основные методы обучения: проблемный, метод проектов, исследования, частично – поисковый, словесный, наглядно – иллюстративный

Методики: исследовательско – проектная, ИКТ методики,

Технологии: ЛОО - педагогика сотрудничества;

**КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО ТЕХНОЛОГИИ НА УРОВНЕ
ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 5Д класса**

№ п/п	Дата		Тема урока	Кол-во часов
	План	Факт		
1	02.09.		Вводный инструктаж на рабочем месте.	1
2	02.09.		Творческие проекты. Этапы выполнения проекта	1
			Запуск первого проекта «Фартук для работы на кухне»	
			Создание изделий из текстильных материалов (30 ч. + 2ч.)	
3-4	09.09.		Классификация текстильных волокон. Волокна растительного происхождения.	2
5-6	16.09.		Виды переплетений. Свойства тканей.	2
7-8	23.09.		Конструирование фартука. Снятие мерок.	2
9-10	30.09.		Построение чертежа выкройки фартука.	2
11-12	07.10.		Моделирование фартука. Подготовка выкройки к раскрою	
13-14	14.10.		Раскрой фартука.	2
15-16	21.10.		Подготовка деталей кроя к обработке. Ручные работы	2
17-18	11.11.		Швейная машина. Устройство.	2
19-20	18.11.		Подготовка швейной машины к работе. Выполнение машинных строчек.	2
21-22	25.11.		Классификация машинных швов.	2
23-24	02.12.		Обработка нижней части фартука.	2
25-26	09.12.		Обработка карманов и соединение их с нижней частью.	2
27-28	16.12.		Обработка бретелей и концов пояса.	2
29-30	23.12.		Обработка нагрудника и соединение с ним бретелей.	2
31-32	13.01.		Сборка и отделка изделия. ВТО.	2
33-34	20.01.		Оформление проекта и защита	2
			Запуск второго проекта «Лоскутное изделие для кухни-столовой»	
			Художественные ремёсла (10 ч.) + 2ч	
35-36	27.01.		Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании изделий ДПИ	2
37-38	03.02.		Лоскутное шитьё. Материалы и инструменты.	2

39-40	10.02.		Техника шитья из полос.	2
41-42	17.02.		Аппликация и стёжка в лоскутном шитье.	2
43-44	24.02.		Технология и соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой.	2
45-46	03.03.		Оформление и защита проекта	2
			Запуск третьего проекта «Планирование кухни- столовой»	
			Технология домашнего хозяйства (2ч.)+ 2ч.	
47-48	10.03.		Интерьер кухни, оборудование, ее украшение изделиями собственного изготовления.	2
			Электротехника (1 ч.)	
49-50	17.03.		Бытовые электроприборы. Оформление и защита проекта	2
51-52	07.04.		Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания	2
			Запуск четвёртого проекта «Приготовления воскресного завтрака для всей семьи»	
			Кулинария (15ч.)+ 2ч.	
53-54	14.04.		Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2
55	21.04.		Блюда из овощей.	1
56	21.04		Приготовление блюд из овощей.	1
57	28.04.		Блюда из фруктов.	1
58	28.04.		Приготовление блюд из фруктов.	1
59	05.05.		Блюда из яиц.	1
60	05.05.		Приготовление блюд из яиц.	1
61	12.05.		Бутерброды. Приготовление бутербродов	1
62	12.05.		Горячие напитки. Приготовление горячих напитков к завтраку	1
63	19.05.		Блюда из бобовых и макаронных изделий.	1
64	19.05.		Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий.	1
65	26.05.		Блюда из круп.	1
66	26.05.		Приготовление блюд из круп.	1

