Муниципальное общеобразовательное учреждение Ивановская средняя общеобразовательная школа

Переславского муниципального района Ярославской области

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Утверждена директором школы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(ФИО)№ приказа \_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |

**Программа**

**по учебному предмету «Технология»**

для учащихся 5 класса

 составитель

\_Назарова Татьяна Александровна,

учитель технологии

2018

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

* Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации»
* Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «17» декабря 2010 г. № 1897);
* Примерной основной образовательной программы основного общего образования;
* Программы по учебному предмету «Технология» для основного общего образования
* Авторской программы: Н.В. Синица, П.С. Самородский, программа по технологии для неделимых 5-8 классов.Вентана-Граф. Алгоритм успеха. 2013 год.
* Федерального перечня учебников на 2014-2015 уч.г.
* Требований к МТО
* Устава ОУ

**Цели** изучения предмета:

 ■ формирование представлений о составляющих техно сферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;

■ освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;

■ формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разно образные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

■ овладение не обходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приёмами ручного и механизированного

труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;

■ овладение обще трудовыми 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, целеустремлённости, 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.

**Общая характеристика учебного предмета** : Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. В данной программе изложено три основных на правления «Индустриальные технологии», «Технология ведения дома», «Сельскохозяйственные технологии».

**Место учебного предмета** в учебном (образовательном) плане: Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техно сферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 классе — 68 ч

из расчёта 2 ч в неделю.

**Планируемые результаты** изучения предмета «Технология»:

**Личностные:**

освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе: 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; овладение элементами организации умственного и физического тру да;

■ самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации; развитие 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 не об ходимости 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 общности интересов и возможностей членов трудового 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 учащихся.

**Метапредметные:**

■ 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 учеб-

ной 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 тру да; 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.

***Предметные:***

■ осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества. Формирование целостного представления о техно сфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а так же соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда; практическое освоение обучающимися основ проектно исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

■ уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, на значения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

■ развитие умений 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 тру да;

■ овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;

■ формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по пред-

метам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;

применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

■ овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства; *в трудовой сфере:*

■ планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;

■ овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности

операций и составление операционной карты работ;

■ выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

■ выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

■ контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

■ документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и ус луг; *в мотивационной сфере:*

■ оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;

■ согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

■ формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;

■ выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;

■ стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ; *в эстетической сфере:*

■ 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; *в коммуникативной сфере:*

■ практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;

■ установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

■ сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

■ адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных

высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

*в физиолого-психологической сфере:*

■ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

■ соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

■ сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Основное содержание** учебного предмета:

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

Технология изучается по трем базовым направлениям:

Индустриальные технологии, Технологии ведения дома, Сельскохозяйственные технологии

Дополнительные обязательные направления: Растениеводство и Животноводство

 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.

2) Так как наша школа находится в сельской местности, и на территории школы находится приусадебный участок и яблоневый сад, считаю целесообразным изучение технологии вести в трех направлениях.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Изменения, внесенные в авторскую программу | Обоснование изменений |
|  | В авторской программе в разделе: «Технологии обработки конструкционных материалов» отводится 20 часов. В данной программе 16 часов. | Четыре часа идут на изучение животноводства, так как школа находится в сельской местности и у учащихся и их родителей имеются подсобные хозяйства. Поэтому включение раздела по животноводству считаю целесообразным для данной школы. |
|  | Сокращение часов в авторской программе по разделам: «Создание изделий из текстильных материалов» с 20 до 14часов, «Технологии творческой и опытнической деятельности» с16 до 8 часов и плюс 2 часа резервного времени идут на изучение раздела по «Растениеводству». | Так как школа находится в сельской местности и на территории школы имеется пришкольный участок, яблоневый сад и клумбы перед школой, то встает необходимость в выращивании рассады цветочно-декоративных растений, посадке и сборе с/х культур, сборе урожая яблок для школьной столовой.  |

**Учебный план**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Название раздела, модуля программы | Всего часов | Из них |
| Авторская программа | Рабочая программа | Практические рабо-ты | Лабораторные рабо-ты | экскурсии | Контрольные рабо-ты |
| 1. | Технологии домашнего хозяйства | 1 | 1 | 1 |  |  |  |
| 2. | Электротехника | 1 | 1 | 1 |  |  |  |
| 3. | Технологии обработки конструкционных материалов | 20 | 16 | 8 |  |  |  |
| 4. | **Создание изделий из текстильных материалов** | 20 | 14 | 7 |  |  |  |
| 5. | Кулинария | 10 | 10 | 5 |  |  |  |
| 6. | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | 16 | 8 | 4 |  |  |  |
| 7. | Растениеводство |  | 16 | 8 |  |  |  |
| 8. | Животноводство |  | 4 | 2 |  |  |  |
| 9. | Резерв | 2 | - |  |  |  |  |
|  | ИТОГО | 70 | 70 | 36 |  |  |  |

**Поурочное планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № занятия (урока) | Дата | Тема занятия | Основное содержание | Характеристика видов деятельности обучающихся |
| Раздел «Растениеводство». Осенние работы – 8 часов. |
| 1-2 |  | ИТБ в растениеводстве. Многообразие сельскохозяйственных растений. Экскурсия на пришкольный участок, с/х растения в осенний период. | Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направление растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технология выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов. Типы почв, понятие о плодородии. | Познакомится с многообразием сельскохозяйственных растений. Знать и соблюдать правила безопасной работы на пришкольном участке. |
| 3-4 |  | Лук репчатый, морковь и свекла столовая. Технология уборки лука репчатого. | Знать и применять на практике правила уборки и учета лука репчатого, моркови, свеклы столовой. |
| 5-6 |  | Состав и свойства почв. Типы почв. Определение механического состава почвы на пришкольном участке. | Уметь определять типы почв по инструкционным картам. |
| 7-8 |  | Обработка почвы под овощные растения. Подготовка участка к осенней основной обработке почвы. | Находить информацию по обработке почвы. Научится готовить участок к зиме. |
| Раздел «Животноводство» - 4 часа. |
| 9-10 |  | ИТБ в животноводстве. Биологические особенности и хозяйственная ценность птицы. Требования к условиям содержания молодняка с/х птицы. | Биологические особенности и хозяйственная ценность кур, уток, гусей, индеек. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной птицы. Правила безопасного труда при работе с с/х птицей. Профессии, связанные с получением продукции птицеводства. | Познакомится с породами домашних кур, уток, гусей, индюков. Знать условия содержания домашней птицы. |
| 11-12 |  | Корма для птицы. Выращивание молодняка домашней птицы. | Познакомится с разнообразными видами кормов для домашней птицы. Научится составлять разнообразные корма для птиц. Изучить условия выращивания и содержания домашней птицы. |
| Раздел «Технологии домашнего хозяйства» - 1 час |
| 13 |  | Интерьер жилого дома. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК. | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, 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 | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера |
| Раздел «Электротехника» - 1 час |
| 14 |  | Бытовые электроприборы. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ) | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.Находить и представлять информацию об истории электроприборов.Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» - 16 часов. |
| 15-16 |  | Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. Организация рабочего места для столярных работ. | 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 | Организовать рабочее место учащегося для столярных работ.Читать и выполнять графическое изображение изделия.Размечать плоское изделие.Определять породы древесины.Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия |
| 17-18 |  | Графическая документация. Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины. |
| 19-20 |  | Пиломатериалы и древесные материалы. Разметка заготовок из древесины; способы применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов. |
| 21-22 |  | Пиление, строгание, сверление древесины. Ознакомление с видами и рациональными приемами работы ручными инструментами. |
| 23-24 |  | Соединение деталей из древесины. Отделка изделий из древесины. |
| 25-26  |  | Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов. Ознакомление с образцами тонколистового металла и проволоки, исследование их свойств. | 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 | Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками |
| 27-28 |  | Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов. Ознакомление с устройством настольного сверлильного станка, с приспособлениями и инструментами для работы на станке. | Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.Правила безопасной работы на сверлильном станке | Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке |
| 29-30 |  | Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание изделий из древесины и искусственных материалов лобзиком, их отделка. | 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 | Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия |
| Раздел «Кулинария» - 10 часов |
| 31 |  | Санитария и гигиена на кухне. Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи. | 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 | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью.Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи |
| 32 |  | Здоровое питание. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды. | 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 | Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона |
| 33-34 |  | Бутерброды и горячие напитки. Приготовление и оформление бутербродов. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью. | 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 | Готовить и оформлять бутерброды.Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.Дегустировать бутерброды и горячие напитки |
| 35-36 |  | Блюда из овощей и фруктов. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. | 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 | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.Выполнять нарезку овощей.Выполнять художественное украшение салатов.Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.Готовить салат из сырых овощей или фруктов.Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов |
| 37-38 |  | Блюда из яиц. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.  | 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 | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.Готовить блюда из яиц.Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам |
| 39-40 |  | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 14 часов. |
| 41-42 |  | .Свойства текстильных материалов. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночных сторон в ткани.  | 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 | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.Определять направление долевой нити в ткани.Исследовать свойства нитей основы и утка.Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.Определять виды переплетения нитей в ткани.Проводить анализ прочности окраски тканей.Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.Изучать свойства тканей из хлопка и льна.Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.Оформлять результаты исследований |
| 43-44 |  | . Швейная машина. Упражнения в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. | 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 | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.Выполнять 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.Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |
| 45-46 |  | . Конструирование швейных изделий. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. | 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 | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.Копировать готовую выкройку.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий |
| 47-48 |  | . Технологии изготовления швейных изделий. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. | 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) | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.Выкраивать детали швейного изделия.Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.Изготовлять 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.Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приёмами труда.Знакомиться с профессиями закройщик и портной |
| 49-50 |  |  Ниточное соединение деталей. Изготовление образцов ручных и машинных работ. |
| 51-52 |  | Влажно-тепловая обработка ткани. Проведение влажно-тепловых работ. |
| 53-54 |  | Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. |
| Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» - 8 часов. |
| 55-56 |  | Исследовательская и созидательная деятельность. Обоснование выбора изделия на основе личных потребностей. | 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), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.Определять цель и задачи проектной деятельности.Изучать этапы выполнения проекта.Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Кулинария».Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.Составлять доклад к защите творческого проекта.Защищать творческий проект |
| 57-58 |  | Выполнение эскиза, модели изделия. Составление учебной инструкционной карты. |
| 59-60 |  | Изготовление деталей, сборка и отделка изделия. Оценка стоимости материалов для изготовления изделия. |
| 61-62 |  | Подготовка пояснительной записки. Оформление проектных материалов. Презентация проекта. |
| Раздел «Растениеводство». Весенние работы – 8 часов. |
| 63-64 |  | ИТБ в растениеводстве. Подготовка семян к посеву. | Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений. | Научится различать семена по форме и размеру. Осуществлять обработку семян перед посевом. |
| 65-66 |  | Выращивание овощных культур. Прополка и прореживание всходов овощных растений. | Уметь находить необходимую информацию о способах выращивания овощных культур. Вести фенологические наблюдения. |
|  67 |  | Внесение удобрений под овощные растения. Основы цветоводства. Подкормка цветочной рассады. | Познакомится с видами удобрений. Знать правила внесения удобрений под овощные и цветочные культуры. |
| 68 |  | Защита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Технология применения настоев и отваров для защиты растений от вредителей и болезней. | Познакомится с коллекцией вредителей сельскохозяйственных растений. Научится их распознавать. Овладеть безопасными приемами приготовления настоев и отваров для защиты растений вредителей и болезней. |

**Планируемые результаты**

 **Направление «Индустриальные технологии»**

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов

*Выпускник научится:*

■ находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

■ читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

■ выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

■ осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

■ грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

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

Раздел «Электротехника»

*Выпускник научится:*

■ разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;

■ осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи, с учётом необходимости экономии электрической энергии.

*Выпускник получит возможность научиться:*

■ составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

■ осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники.

**Направление «Технологии ведения дома»**

Раздел «Кулинария»

*Выпускник научится:*

■ самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться:*

■ составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

■ выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;

■ экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

■ определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

■ выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

*Выпускник научится:*

■ 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.

*Выпускник получит возможность научиться:*

■ 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.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

*Выпускник научится:*

■ 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; готовить пояснительную 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.

**Учебно-методическое** и **материально-техническое обеспечение** образовательного процесса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | вид средства обучения | наименование средства обучения / учебного пособия |
| 1 | Книгопечатная продукция | УМК:* Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012год
* Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
* Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.
* Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год
 |
| 4 | Технические средства обучения |  экран, компьютер, проектор |