

Муниципальное казённое учреждение «Управление образования»
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Лицей «Эрудит»

Согласована
на педагогическом совете,
протокол № 13 от 30.08.2017 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «Лицей «Эрудит»
Н.Т.Иванова
Приказ № 210 от 30.08.2017 г.



Рабочая программа
по учебному предмету «Технология»
для 5абв классов основного общего образования
на 2017-2018 учебный год
Ереклинцевой Елены Владимировны,
учителя высшей квалификационной категории

Рассмотрена
на заседании МО учителей естественно-математического цикла
протокол № 4
«28» августа 2017 г.
руководитель МО Г.Н. Беловодская

Принята
на заседании методического совета
протокол № 4
от «29» августа 2017 г.
Председатель МС Т.В. Денисенко

Рубцовск, 2017

Содержание рабочей программы

1. Пояснительная записка.
 - 1.1. Нормативные документы и материалы, на основе которых разработана рабочая программа;
 - 1.2. Цели и задачи, решаемые при реализации рабочей программы согласованные с целями образовательной программы Лицея;
 - 1.3. Количество учебных часов в год, неделю, на которое рассчитано преподавание предмета;
 - 1.4. Изменения, внесённые в авторскую программу по предмету, и обоснование их целесообразности;
 - 1.5. Используемые формы, методы и средства оценки образовательных результатов учащихся;
 - 1.6. Формы, методы и средства обучения, технологии, используемые при организации образовательного процесса с целью реализации системно-деятельностного подхода.
2. Планируемые образовательные результаты: личностные, метапредметные и предметные освоения учебного предмета
3. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности
4. Содержание учебного предмета
5. Поурочный календарно- тематический план
6. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса
7. Материально-технического обеспечения образовательного процесса
8. Лист внесения изменений в Рабочую программу.

1. Пояснительная записка

1.1. Нормативные документы и материалы, на основе которых разработана рабочая программа

Данная рабочая программа разработана на основе:

1. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования;
2. Примерной основной образовательной программы образовательного учреждения. Основная школа. – М.: Просвещение, 2011. – 342 с. (Стандарты второго поколения);
3. Федерального перечня учебников, утвержденных приказом от 31.03.2014 г. № 253, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования
4. Основной образовательной программы основного общего образования
5. Учебного плана на 2017-2018 учебный год
6. Программа «Технология», 5-8классы/ А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.-М.:Вентана-Граф,2014.-144с.
7. Положения о рабочей программе по учебному предмету, курсу муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Лицей Эрудит» (ФГОС ООО)

1.2. Цели и задачи, решаемые при реализации рабочей программы, согласованные с целями образовательной программы Лицея

- Основной *целью* школьного предмета «Технология» является
 - 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 общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
 - развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
 - воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.
- Основные *задачи предмета* «Технология»:
- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
 - освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

1.3. Количество учебных часов в год, неделю, на которое рассчитано преподавание предмета

Количество часов, отведённое на изучение предмета «Технология» в 5 классе согласно учебному плану лицея 68 часов в год при учебной нагрузке 2 час в неделю. В связи с проведением промежуточной аттестации учащихся возможна дополнительная корректировка рабочей программы.

1.4. Изменения, внесённые в авторскую программу по предмету, и обоснование их целесообразности.

Рабочая программа полностью соответствует авторской программе.

Изменения внесены в структуру программы с учетом методического пособия: Технология. Технология ведения дома 5 класс: методическое пособие/ Н.В.Синица.- М.: Вентана-Граф.2014.-144с.

Автор этого методического пособия предполагает, что учитель может творчески подойти к построению учебного процесса в зависимости от условий региона, материальной базы школы, местных традиций. Основная часть учебного времени 75% отводится на практические работы, во время которых обучающиеся выполняют исследования, лабораторные и практические работы, творческие задания и проекты.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу. Содержание раздела «Электротехника» в 5 классе изучается совместно с изучением содержания раздела «Технологии домашнего хозяйства».

В связи с этим в структуру программы внесены изменения:

Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» в количестве 21 часа распределены на 4 части в порядке изучения разделов.

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (21ч) распределена следующим образом:

1. Проектная деятельность 1ч (Вводный урок).

2. Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (3ч)

Творческий проект по разделу «Технологии жилого дома» (Оформление интерьера)

3. Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч)

Творческий проект по разделу «Кулинария»

4. Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (6ч)

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

5. Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (10ч)

Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

В содержании программы сквозной линией проходят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомство их с различными профессиями.

1.5. Используемые формы, методы и средства оценки образовательных результатов учащихся

Результатом проверки уровня усвоения учебного материала является отметка. При оценке знаний учащихся предполагается обращать внимание на правильность, осознанность, логичность и доказательность в изложении материала, точность использования терминологии по технологии, самостоятельность ответа. Оценка знаний предполагает учёт индивидуальных особенностей учащихся, дифференцированный подход к организации работы в классе.

Исходя из поставленных целей, учитывается:

Правильность и осознанность изложения содержания, полноту раскрытия понятий, точность употребления научных терминов.

Степень сформированности интеллектуальных и общеучебных умений.

Самостоятельность ответа.

Речевую грамотность и логическую последовательность ответа.

Устный ответ.

Оценка "5" ставится, если ученик:

Показывает глубокое и полное знание и понимание всего объёма программного материала; полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, теорий, взаимосвязей;

Умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала; выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами; самостоятельно и аргументировано делать анализ, обобщения, выводы.

Устанавливать межпредметные (на основе ранее приобретенных знаний) и внутрипредметные связи, творчески применять полученные знания в незнакомой ситуации. Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагать учебный материал; давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; делать собственные выводы; формулировать точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий; при ответе не повторять дословно текст учебника; излагать материал литературным языком; правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы учителя. Самостоятельно, уверенно и безошибочно применяет полученные знания в решении проблем на творческом уровне; допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по требованию учителя.

Оценка "4" ставится, если ученик:

Показывает знания всего изученного программного материала. Даёт полный и правильный ответ, незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного материала, определения понятий дал неполные, небольшие неточности при использовании терминов; материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может

их исправить самостоятельно при требовании или при небольшой помощи преподавателя; в основном усвоил учебный материал; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале; на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы, устанавливать внутриспредметные связи. Применять полученные знания на практике в видоизменённой ситуации, соблюдать основные правила культуры устной речи и сопровождающей письменной, использовать термины;

В основном правильно даны определения понятий;

Ответ самостоятельный.

Оценка "3" ставится, если ученик:

Усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;

Материал излагает несистематизированно, фрагментарно, не всегда последовательно;

Показывает недостаточную сформированность отдельных знаний и умений; выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.

Допустил ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дал недостаточно четкие;

Не использовал в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, фактов, опытов или допустил ошибки при их изложении;

Отвечает неполно на вопросы учителя (упуская и основное), или воспроизводит содержание текста учебника, но недостаточно понимает отдельные положения, имеющие важное значение в этом тексте;

Обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника или отвечает неполно на вопросы учителя, допуская одну-две грубые ошибки.

Оценка "2" ставится, если ученик:

Не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;

Не делает выводов и обобщений.

Не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов;

Имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов;

При ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи учителя.

Оценка "1" ставится, если ученик:

Не может ответить ни на один из поставленных вопросов;

Полностью не усвоил материал.

Критерии выставления оценок за проверочные тесты.

Критерии выставления оценок за тест, состоящий из 10 вопросов.

Время выполнения работы: 10-15 мин.

Оценка «5» - 10 правильных ответов, «4» - 7-9, «3» - 5-6, «2» - менее 5 правильных ответов.

Критерии выставления оценок за тест, состоящий из 20 вопросов.

Время выполнения работы: 30-40 мин.

Оценка «5» - 18-20 правильных ответов, «4» - 14-17, «3» - 10-13, «2» - менее 10 правильных ответов.

1.6. Формы, методы и средства обучения, технологии, используемые при организации образовательного процесса с целью реализации системно-деятельностного подхода

Особенностью образовательных технологий, обеспечивающих реализацию программы, является ориентация на развитие:

- самостоятельности и креативности мышления;
- исследовательских умений;
- коммуникативной культуры;
- умений самоанализа;
- потребности в непрерывном самообразовании.

Особое внимание уделяется методам развивающего и личностно-ориентированного обучения, активизации познавательной деятельности в урочное и внеурочное время, роли самостоятельной творческой исследовательской работы учителя и ученика.

Образовательные технологии, используемые при реализации программы основаны на системно-деятельностном подходе:

Технология использования в обучении игровых методов

Исследовательские методы в обучении

Проектные методы обучения

Информационно-коммуникационные технологии

Технология развития критического мышления

Творческие мастерские

Здоровьесберегающие технологии

Для достижения поставленной цели можно использовать все многообразие методического арсенала. Накопление изучаемого материала, объем информации должны сводиться не к количеству, а к качеству знаний. Для эффективного преподавания изобразительного искусства сочетаю традиционные методы обучения, так как они дают систему знаний и продуктивные, активные методы обучения, так как они позволяют формировать у учащихся умения, которые должны перерасти в компетенции.

По источнику знаний: словесные, наглядные, практические.

По степени взаимодействия учителя и учащихся: демонстрация приемов, беседа, практическая работа.

В зависимости от конкретных дидактических задач: подготовка к восприятию, инструктаж, объяснение, закрепление материала и т.д.

По характеру познавательной деятельности ученика и участию учителя в обучаемом процессе: объяснительно-иллюстрационный, репродуктивный, проблемный, частично-поисковый, исследовательский.

По принципу соединения либо расчленения знаний: аналитический, синтетический, сравнительный, обобщающий, классификационный.

По характеру направления мысли от незнания к знанию: индуктивный, дедуктивный, традиционный.

2. Планируемые образовательные результаты: личностные, метапредметные и предметные освоения учебного предмета.

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся *овладеют*:

трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность *ознакомиться*: с основными технологическими понятиями и характеристиками; технологическими свойствами и назначением материалов; назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования; видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда; видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека; профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции; со значением здорового питания для сохранения своего здоровья; выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы: рационально организовывать рабочее место; находить необходимую информацию в различных источниках; применять конструкторскую и технологическую документацию; составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта; выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ; конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;

соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;

осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;

находить и устранять допущенные дефекты;

проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;

планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;

распределять работу при коллективной деятельности; использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;

развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;

контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;

выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;

оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги; построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Результаты освоения учебного предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты 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 труда;

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 также на основе формирования уважительного отношения к труду;

становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости 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 результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:

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 учебной 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 труда; 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 результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе: *в познавательной сфере:*

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также 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, назначения 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 труда;

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 предметам 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 услуг;

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; 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.

Планируемые результаты

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:

изготавливать 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; изготавливать 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.

3. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности

№	Тема	Количество часов	
		Формы организации учебных занятий	

		Комбинированные	Практические	Теоретические	Всего часов
1	Вводный урок. Технология творческой и опытнической деятельности			2	2
1	Вводный урок			1	1
2	Творческая проектная деятельность			1	1
2	Технологии домашнего хозяйства. Интерьер кухни, столовой	2			2
1	Интерьер кухни, столовой	1			1
2	Интерьер кухни, столовой	1			1
3	Электротехника. Бытовые электроприборы			1	1
1	Бытовые электроприборы на кухне.			1	1
4	Исследовательская и созидательная деятельность Творческий проект по разделу «Технологии жилого дома»	2		1	3
1	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»			1	1
	Творческий проект по				

2	разделу «Оформление интерьера»	1			1
3	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	1			1
5	Кулинария	6	6	4	16
1	Санитария и гигиена на кухне			1	1
2	Физиология питания			1	1
3	Бутерброды и горячие напитки	1	1		2
4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	1	1		2
5	Блюда из сырых овощей и фруктов	1	1		2
6	Тепловая кулинарная обработка овощей	1	1		2
7	Блюда из яиц	1	1		2
8	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку		1	1	2
9	Творческий проект по разделу «Кулинария»	1		1	2
6	Создание изделий из текстильных материалов.	14	8	6	28
1.	Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения.	2		2	4
1.1	Производство	1		1	2

	текстильных материалов.				
1.2	Свойства текстильных материалов.	1		1	2
2.	Конструирование швейных изделий	2	1	1	4
2.1	Конструирование швейных изделий	1		1	2
2.2	Конструирование швейных изделий	1	1		2
3.	Швейная машина	2	1	1	4
3.1	Подготовка швейной машины к работе	1		1	2
3.2	Приемы работы на швейной машине	1	1		2
4.	Технология изготовления швейных изделий	5	4	1	10
4.1	Раскрой швейного изделия	1	1		2
4.2	Швейные ручные работы	1		1	2
4.3	Швейные ручные работы	1	1		2
4.4	Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка	1	1		2
4.5	Технология изготовления швейных изделий	1	1		2
7	Технологии творческой и опытнической деятельности.				6
	Исследовательская и созидательная деятельность	3	2	1	6

7.1	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1		1	2
7.2	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1	1		2
7.3	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	1	1		2
8	Художественные ремесла	4	2	2	8
1	Декоративно-прикладное искусство	1		1	2
2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства	1		1	2
3	Лоскутное шитье	1	1		2
4	Лоскутное шитье	1	1		2
9	Исследовательская и созидательная деятельность	4	2	2	8
9.1	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1		1	2

9.2	Творческий проект по разделу «Художественные ремесла»	1	1		2
9.3	Оформление портфолио	1	1		2
9.4	Защита творческого проекта	1		1	2
		32	17	19	68

4. Содержание учебного предмета

ВВОДНЫЙ УРОК (1ч)

Основные теоретические сведения
Цель и задачи изучения предмета «технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения. Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета технология в 5 классе.

ПРОЕКТНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ (1 ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

Практические работы - Выполнение эскизов проектов.

ТЕХНОЛОГИИ ДОМАШНЕГО ХОЗЯЙСТВА (6 ч)

Интерьер кухни, столовой (2ч)

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

ЭЛЕКТРОТЕХНИКА (1ч)

Бытовые электроприборы (1ч)

Основные теоретические сведения

Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

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

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

Практические работы

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

КУЛИНАРИЯ (14ч +2ч=16ч)

Санитария и гигиена (1 ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи (12 ч)

Бутерброды, горячие напитки (2ч)

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч)

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей (4ч)

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц (2ч)

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье» (4 ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ»

(22 ч+6ч=28ч)

Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (4ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование швейных изделий (4 ч)

Основные теоретические сведения

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и приемы раскройки швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейная машина (4 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Технология изготовления швейных изделий (10 ч)

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (6ч)

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Изготовление образцов ручных стежков и строчек. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ РЕМЕСЛА (18 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (10 ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

Требования к уровню подготовки учащихся к окончанию 5 класса

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности; мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации; нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, являющаяся практико-ориентированной направленной, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса: *познавательные УУД:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- ' умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;
- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять ей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;

- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластикик работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

**5. Поурочное календарно-тематическое планирование
по «Технологии» 5 класс 68ч
на 2017-2018 учебный год**

№ урока	Раздел/Тема урока	КЧ	Элементы содержания	Дата урока по плану	Дата урока по факту
1.Вводный урок (1 ч) Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (1 ч)					
1	1.1 Вводный урок	1	Цель и задачи изучения предмета «технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения	01.09-09.09	05.09
2	1.2 Творческая проектная деятельность	1	Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассника. этапы выполнения проекта поисковый подготовительный технологический, заключительный аналитический. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта.	01.09-09.09	05.09
2. Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч) Тема «Интерьер кухни, столовой» (2ч)					
3	2.1 Интерьер и планировка кухни, столовой 1	1	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.	11.09 - 16.09	14.09
4	2.2 Интерьер и планировка кухни, столовой 2	1	Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК	11.09 - 16.09	14.09
3. Раздел «Электротехника» (1 ч) Тема «Бытовые электроприборы» (1ч)					

5	3.1 Бытовые электроприборы на кухне	1	Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.	18.09-23.09	21.09
4. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (3 ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (3ч) Творческий проект по разделу «Технологии жилого дома»					
6	4.1 Бытовые электроприборы на кухне	1	Реализация этапов выполнения творческого проекта. выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта	18.09-23.09	21.09
7	4.2 Творческий проект по разделу «Оформление интерьера» 2	1	Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	25.09-30.09	28.09
8	4.3 Творческий проект по разделу «Оформление интерьера» 3	1	Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	25.09-30.09	28.09
5. Раздел «Кулинария» (14 ч) + (2ч)= (16ч) из раздела «Технологии творческой и опытнической деятельности» Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1ч)					
9	5.1 Санитария и гигиена на кухне	1	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола. Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком	02.10 - 07.10	05.10
Тема «Физиология питания» (1ч)					
10	5.2 Физиология питания	1	Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их	02.10 - 07.10	05.10

			содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания		
Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2ч)					
11	5.3 Бутерброды и горячие напитки 1	1	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь.	09.10 - 14.10	12.10
12	5.4 Бутерброды и горячие напитки 2	1	. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка	09.10 - 14.10	12.10
Тема «5 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» (2ч)					
13	5.5 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 1	1	Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши.	16.10-21.10	19.10
14	5.6 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий 2	1	Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд	16.10-21.10	19.10
Тема «Блюда из овощей и фруктов» 4ч.					
15	5.7 Блюда из сырых овощей и фруктов 1	1	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 их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.	23.10-28.10	26.10
16	5.8 Блюда из сырых овощей и фруктов 2	1	Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие	23.10-28.10	26.10

			сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.		
17	5.9 Тепловая кулинарная обработка овощей 1	1	Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей.	07.11-11.11	09.11
18	5.10 Тепловая кулинарная обработка овощей 2	1	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.	07.11-11.11	09.11
Тема «12 Блюда из яиц» (2ч)					
19	5.11 Блюда из яиц 1	1	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания	13.11-18.11	16.11
20	5.12 Блюда из яиц 2	1	Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд	13.11-18.11	16.11
Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2ч)					
21	5.13 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 1	1	Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака	20.11-25.11	23.11
22	5.14 Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку 2	1	. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами	20.11-25.11	23.11
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2 ч)					
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч)					
Творческий проект по разделу «Кулинария»					
23	5.15 Творческий проект по разделу	1	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	27.11-02.12	30.11

	«Кулинария» 1				
24	5.16 Творческий проект по разделу «Кулинария» 2	1	Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	27.11-02.12	30.11
6. Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (28 ч)					
Тема «Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения» (4ч)					
25	6.1 Производство текстильных материалов.1	1	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях.	04.12-09.12	07.12
26	6.2 Производство текстильных материалов.2	1	Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.	04.12-09.12	07.12
27	6.3 Свойства текстильных материалов.1	1	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	11.12-16.12	14.12
28	6.4 Свойства текстильных материалов.2	1	Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	11.12-16.12	14.12
Тема «Конструирование швейных изделий» (4 ч)					
29	6.5 Конструирование швейных изделий 1	1	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Правила безопасной работы ножницами	18.12-23.12	21.12
30	6.6 Конструирование швейных изделий 2	1	Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа..	18.12-23.12	21.12
31	6.7 Конструирование швейных изделий 3	1	Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Правила безопасной работы ножницами	25.12-28.12	28.12
32	6.8 Конструирование швейных изделий 4	1	Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки	25.12-28.12	28.12
Тема «Швейная машина» (4ч)					

33	6.9 Подготовка швейной машины к работе. 1	1	Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	11.01-20.01	11.01
34	6.10 Подготовка швейной машины к работе.2	1	Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх.	11.01-20.01	11.01
35	6.11 Приемы работы на швейной машине.1	1	Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.	22.01-27.01	18.01
36	6.12 Приемы работы на швейной машине.2	1	Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад.	22.01-27.01	18.01
Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10ч.)					
37	6.13 Раскрой швейного изделия.1	1	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.	29.01-03.02	25.01
38	6.14 Раскрой швейного изделия 2	1	Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками.	29.01-03.02	25.01
39	6.15 Швейные ручные работы 1	1	Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. 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).	05.02-10.02	01.02
40	6.16 Швейные ручные работы 2	1	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).	05.02-10.02	01.02
41	6.17 Швейные ручные работы 3	1	Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	12.02-17.02	08.02
42	6.18 Швейные ручные работы 4	1	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).	12.02-17.02	08.02

43	6.19 Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка 1	1	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки	19.02-24.02	15.02
44	6.20 Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка 2	1	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки	19.02-24.02	15.02
45	6.21 Технология изготовления швейных изделий 1	1	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	26.02-02.03	22.02
46	6.22 Технология изготовления швейных изделий 2	1	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	26.02-02.03	22.02
7. Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (6 ч) Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (6ч) Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»					
47	7.1 Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» 1	1	Реализация этапов выполнения творческого проекта.	05.03-10.03	
48	7.2 Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» 2	1	Реализация этапов выполнения творческого проекта.	05.03-10.03	
49	7.3 Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» 3	1	Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	12.03-17.03	
50	7.4 Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» 4	1	Расчет затрат на изготовление проектного изделия.	12.03-17.03	

51	7.5 Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» 5	1	Выполнение требований к готовому изделию.	19.03-24.03	
52	7.6 Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» 6	1	Выполнение требований к готовому изделию.	19.03-24.03	
8. Раздел «Художественные ремёсла» (8 ч) Темы: «Декоративно-прикладное искусство» (2ч), «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства» (2ч)					
53	8.1 Декоративно-прикладное искусство 1	1	Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села	02.04-07.04	
54	8.2 Декоративно-прикладное искусство 2	1	Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.	02.04-07.04	
55	8.3 Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства 1	1	Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке.	09.04-14.04	
56	8.4 Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства 2	1	Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов	09.04-14.04	
Тема «Лоскутное шитьё» (4ч)					
57	8.5 Лоскутное шитьё 1	1	Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, их подготовка к работе. Инструменты и приспособления.	07.05-12.05	

58	8.6 Лоскутное шитьё 2	1	Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой.)	07.05-12.05	
59	8.7 Лоскутное шитьё 3		Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	16.04-21.04	
60	8.8 Лоскутное шитьё 4		Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	16.04-21.04	
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (8 ч+2ч резервного времени.)					
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (10ч)					
Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».					
61	9.1 Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» 1		Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.	23.04-28.04	
62	9.2 Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» 2		Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.	23.04-28.04	
63	9.3 Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» 3		Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	30.04-05.05	
64	9.4 Творческий проект по разделу «Художественные ремесла» 4		Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).	30.04-05.05	
65	9.5 Оформление портфолио 1		Этапы выполнения проекта: , технологический. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.	14.05-19.05	
66	9.6 Оформление портфолио.2		Этапы выполнения проекта: , технологический. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.	14.05-19.05	
67	9.7 Защита творческого проекта 1		Этапы выполнения проекта: конструктивный, технологический. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	21.05-31.05	

68	9.8 Защита творческого проекта 2	Испытания проектных изделий.	21.05-31.05
Итого: 68 часов			

6. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.

Учебно-методический комплект:

1. Технология: программа: 5-8 классы / А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2014. -144с.
2. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений 7ий / Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 192с.

Литература для учителя:

1. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: методическое пособие /Н.В.Синица. - М: «Вентана-Граф», 2014г. – 144с.
2. С.Е.Меркуцкая «УМК технология. Тесты по технологии 5-7 классы», М: «Экзамен», 2009г

Литература, рекомендованная для учащихся:

1. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. –М.: Вента-Граф, 2014.
2. Овощи / Пер. с англ. А. Чередниченко. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.
3. Сидоренко В.И. Пэчворк для начинающих. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс», 2003. – 160 с.
4. Шитье и рукоделие: Энциклопедия / Гл. ред. И.А. Андреева. – 2-е изд. – М.: Большая Российская энциклопедия, 1998. – 288 с.
5. «Школа шитья от burda» /Перевод: Карпова Е., ВНЕШСИГМА, 1999. – 112 с.
6. Яйца и сыры / Пер. с англ. А. Туровой. – М.: ТЕРРА, 1997. – 168 с.

Информационно-коммуникативные средства: Мультимедийные обучающие программы, электронные библиотеки по технологии.

7. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

Технические средства обучения (ТСО): Компьютер, слайд-проектор, экран.

Экранно-звуковые пособия: DVD-фильмы: народные промыслы; декоративно-прикладное искусство; художественные технологии.

Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование:

Рабочее место учителя; стол для раскройных работ; комплекты для раскроя и шитья; швейные бытовые машины «brother»; гладильная доска, утюг; стол для обработки пищевых продуктов; столовая посуда для приготовления пищевых блюд; электроплиты, микроволновая печь, холодильник; коллекция ЦОР и ЭОР; натуральные объекты (коллекции).

Уроки технологии проводятся в кабинете технология. В гигиенических целях в кабинете имеется умывальник и полотенце. Температурный режим воздуха в кабинете составляет 20 – 22 °С. Температуру в кабинете в холодное время года поддерживается не ниже 18 °С. Электрическая проводка к рабочим столам стационарная. Включение и выключение всей электросети кабинета осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

8. Лист внесения изменений в Рабочую программу

Тема по КТП	Дата по КТП	Дата проведения по	Пути корректировки
-------------	-------------	--------------------	--------------------

		факту	(сжатие, совмещение.)