

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
«Ключевская основная общеобразовательная школа»

Рассмотрено на заседании МО учителей-предметников Протокол №_1_ От «__» _____ 2017 г.	Утверждаю  Директор школы О.В.Шестаков
--	--

**Рабочая образовательная программа
по технологии
для 5 класса**

2017-2018 учебный год

Составитель:

Шестакова Ирина Александровна

Стаж работы: 26 лет

с. Ключевка, 2017

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии в 5 классе разработана на основе следующих нормативно-правовых и методических документов:

- Федеральный закон «Об образовании в РФ» (№ 273 – ФЗ от 29.12.2012);
- приказ Минобрнауки России от 9 марта 2004г. №1312 «Об утверждении федерального базисного учебного плана и примерных учебных планов для образовательных учреждений Российской Федерации, реализующих программы общего образования» (с изменениями в 2011, 2012гг);
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. № 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями от 29.12.2014 № 1644; от 31.12.2015 № 1577);
- Постановление Главного Государственного санитарного врача Российской Федерации «Об утверждении СанПин 2.4.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» от 29.12.2010 №189, (зарегистрировано в Минюсте Российской Федерации 03.03.2011 №19993);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.03.2014 года № 253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования»;
- Приказ МО ОО от 03.08.2017 № 0-21/1557 «О формировании учебных планов начального общего, основного общего образования в образовательных организациях Оренбургской области в 2017-18 учебном году»
- учебный план МОБУ «Ключёвская ООШ» на 2017-2018 учебный год;
- примерная программа по технологии
- авторская программа : Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Программа 5-8 классы, ФГОСМ.: Вентана-Граф, 2013.

Цели и задачи учебного предмета:

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

Изучение предметной области «Технология» должно обеспечить развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач; активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий; совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность; формирование представлений о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса; формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Рабочая программа реализует следующие цели и задачи учебного предмета в 5 классе, предусмотренные федеральным государственным образовательным стандартом и примерной программой основного общего образования по технологии:

- ✓ **Освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;
- ✓ **Владение** 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.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»:

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 свойствами.
- ✓ Навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии ученик получает возможность **познакомиться**:

- ✓ С основными технологическими понятиями и характеристиками;
- ✓ С назначением и технологическими свойствами материалов;
- ✓ С назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- ✓ Со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

Выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- ✓ Рационально организовывать свое рабочее место;
- ✓ Находить необходимую информацию в различных источниках;
- ✓ Применять конструкторскую и технологическую документацию;
- ✓ Составлять последовательность выполнения технологической операции;
- ✓ Соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами и оборудованием;

Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:

- ✓ Понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека;
- ✓ Формирования эстетической среды обитания;
- ✓ Развития творческих способностей;
- ✓ Изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- ✓ Изготовления или ремонта изделий;
- ✓ Выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии и гигиены.

Место учебного предмета в учебном плане:

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

Обоснование выбора учебно-методического комплекса для реализации рабочей программы:

Рабочая программа по технологии в 5 классе реализуется на учебных занятиях (уроках) по учебно-методическому комплексу, подготовленному авторским коллективом (В.Д. Симоненко, А.Т. Тищенко, Н.В. Синеца) (включен в Федеральный перечень УМК, рекомендованных к использованию в общеобразовательных учреждениях в 2017-2018 учебном году).

Обоснование разбивки содержания программы на отдельные темы.

Разбивка содержания программы на отдельные темы, выделение на данные темы учебных часов в объеме, определенном календарно-тематическим планом строится с учетом:

- ✓ интересов обучающихся,
- ✓ возможностей ОУ и материально-технической базы, наличия пришкольного участка,
- ✓ наличия методического и дидактического обеспечения,
- ✓ особенностей местных социально-экономических условий.

Метапредметные связи, преемственность.

Программа построена с учетом принципа системности, научности и доступности, а также преемственности и перспективности между различными разделами курса.

При изучении учебного курса «Технология» в 5 классе используются связи данной дисциплины с остальными предметами (разделами) учебного (образовательного) плана, такими как: основы здорового образа жизни, биология, география, история, физика, изобразительное искусство, математика, экология. Это можно проследить по следующим темам:

- ✓ основы здорового образа жизни:
 - Санитария и гигиена. Здоровое питание.
 - Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.

А также уроки, на которых выполняются практические работы с предварительным повторением правил безопасных приемов труда:

- Бытовые электроприборы на кухне.

- Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом.

- Изготовления и оформление карманов

- Соединение карманов с нижней частью фартука.

- Обработка верхнего среза фартука.

- Обработка пояса.

✓ биология:

- Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Тепловая кулинарная обработка овощей.

- Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и блюд из яиц.

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

✓ география:

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. история:

- Культура поведения за столом.

- Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства.

- Бытовая швейная машина.

- История создания изделий из лоскута.

✓ физика:

- Производство натуральных растительных волокон. Полотняное переплетение. Основные характеристики ткани.

- Бытовая швейная машина.

- Влажно – тепловая обработка ткани.

✓ изобразительное искусство:

- Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции

- Орнамент. Символика в орнаменте. Цветовые сочетания в орнаменте.

- Творческая работа «Выполнение эскиза интерьера кухни»

✓ математика:

- Изготовление выкройки шаблонов.

- практическая работа «Построение чертежа фартука»

- ✓ экология:
 - Первичная и тепловая обработка овощей. Блюда из овощей.
 - Эстетика и экология жилища
- ✓ черчение: - Изготовление выкроек

Используемые технологии, методы, формы работы.

Исходя из уровня обученности класса, используются наглядные, словесные методы; групповые, индивидуальные, разноуровневые формы работы.

Рабочая программа по технологии в 5 классе подразумевает использование таких организационных **форм** проведения уроков, как:

- ✓ урок «открытия» нового знания;
- ✓ урок отработки умений и рефлексии;
- ✓ урок общеметодологической направленности;
- ✓ урок развивающего контроля;
- ✓ урок – исследование (урок творчества);
- ✓ лабораторная работа;
- ✓ практическая работа;
- ✓ творческая работа;
- ✓ урок – презентация.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторные, практические работы, выполнение проектов.

Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»

*Программа предусматривает формирование у учащихся **общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.** При этом приоритетными видами общеучебной деятельности являются:*

- определение способов решения учебной задачи на основе заданных алгоритмов. Комбинирование известных алгоритмов деятельности в ситуациях, не предполагающих стандартное применение одного из них.
- творческое решение учебных и практических задач: умение мотивированно отказываться от образца, искать оригинальные решения; самостоятельное выполнение различных творческих работ; участие в проектной деятельности.
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов. Отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.

- умение перефразировать мысль (объяснять «иными словами»). Выбор и использование выразительных средств языка и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения.
- использование для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, Интернет-ресурсы и другие базы данных.
- владение умениями совместной деятельности: согласование и координация деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание своего вклада в решение общих задач коллектива.
- оценивание своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей.

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.

Метапредметными результатами изучения курса «Технология» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

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;
 - 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.

Планируемые результаты освоения учебного предмета:

- овладеть безопасными приёмами труда с инструментами, швейными машинами, электробытовыми приборами;
 - овладеть специальными и общетехническими знаниями и умениями в области технологии обработки пищевых продуктов, текстильных материалов,
 - овладеть навыками изготовления и художественного оформления швейных изделий,
 - овладеть элементами навыков ведения домашнего хозяйства,
- познакомить с основными профессиями пищевой и легкой промышленности.

Планируемые результаты освоения учебного предмета.

Раздел, тема	Личностные	Метапредметные	Предметные
-Агротехника сельского хозяйства - Интерьер кухни столовой - Кулинария - Интерьер кухни столовой - Создание изделий из поделочных материалов - Рукоделие - Вышивка -Лоскутная пластика -Элементы материаловедени - Ручные работы -Элементы машиноведения - Создание изделий из текстильных	Проявление познавательных интересов и активности в данной области технологической деятельности; Выражение желания учиться и трудиться для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности; Самооценка умственных и физических способностей; Осознание необходимости общественного	Определение адекватных способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; Самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий; Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов; Соблюдение норм и правил культуры труда; Соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.	<u>Впознавательной сфере:</u> Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда; Распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; Владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации; Применение общенаучных знаний по

<p>материалов Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука). -Агротехника сельского хозяйства</p>	<p>полезного труда; Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.</p>		<p>предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности. <u>В трудовой сфере:</u> Планирование технологического процесса и процесса труда; Подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; Проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектирования объектов труда.</p>
--	--	--	---

Содержание учебного предмета.

С целью учёта интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий в содержание образовательной программы были добавлены часы по направлению «Сельскохозяйственные технологии» (агротехнологии – растениеводство), за счет сокращения часов по направлению «Технология ведения дома». Комплексный учебный план составлен с учетом сезонности сельскохозяйственных работ,

так как имеется пришкольный участок. В связи с перераспределением времени между указанными разделами уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии.

Вводное занятие -2ч.

Сущность предмета «Технология». Цели и задачи предмета. Разделы предмета и объекты труда. Необходимые инструменты, материалы, приспособления. Научная организация труда. Внутренний распорядок и правила поведения в кабинете. Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические требования. Правила оказания первой помощи.

Основные понятия темы: технология, творческий проект, научная организация труда, правила техники безопасности, санитарно-гигиенические требования.

Агротехника сельского хозяйства– 7ч.

Многообразие с/х растений и продолжительность их жизни. Лук репчатый. Морковь и свекла столовая. Обработка почвы под овощные растения.

Творческий проект-2ч.

Культура дома 2 ч.

Интерьер кухни, столовой.

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. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК.

Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования и ПТБ. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др.

Кулинария -14ч.

История кулинарии. Физиология питания. Последовательность приготовления пищи. Методы сохранения витаминов в пище при хранении и кулинарной обработке продуктов. Суточная потребность в витаминах. Пищевая ценность овощей. Виды овощей используемых в кулинарии. Классификация овощей. Питательная ценность овощей. Сохранность питательных веществ в процессе хранения и кулинарной обработки. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Кухня и её оборудование. Создание интерьера кухни, правила размещения оборудования. Посуда и приборы для сервировки стола. Кухонная посуда и принадлежности. Санитарно-гигиенические требования и ПТБ.

Основные понятия темы: физиология питания, методы сохранения пищеварение, питание, витамины витаминов, посуда кухонная, столовая, чайная, приспособления, приборы.

Бутерброды и горячие напитки.

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Способы нарезки продуктов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав. Сорта кофе. Устройства для размола зерен.

Основные понятия темы: бутерброды (открытые, закрытые, горячие, холодные, простые, сложные, закусочные); кофемолка, кофеварка, турка.

Блюда из овощей и фруктов.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запекание, припускание). Вспомогательные приемы тепловой обработки (пассерование и бланширование). Оборудование, посуда, инвентарь для варки. Время варки овощей. Охлаждение овощей. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Основные понятия темы: пищевая ценность, механическая обработка овощей, виды овощей, пассерование, бланширование, жарка, варка, запекание, припускание, тушение.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Время тепловой обработки и способы определения готовности. Посуда и инвентарь для варки каш, бобовых и макаронных изделий. Способы определения готовности. Подача готовых блюд к столу

Основные понятия темы: каши, бобовые, макаронные изделия.

Блюда из яиц.

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Определение свежести яиц. Способы длительного хранения яиц. Способы определения готовности. Оформление готовых блюд. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц.

Основные понятия темы: овоскоп, диетические яйца, столовые яйца, «в мешочек», вкрутую. сервировка стола, салфетки.

Приготовление завтрака. Сервировка стола.

Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу.

Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

Основные понятия темы: сервировка стола, салфетки

Физиология питания. Блюда из сырых и варёных овощей. Блюда из яиц. Бутерброды, горячие напитки. Сервировка стола к завтраку. Заготовка продуктов.

Элементы материаловедения - 4ч.

Состав швейных материалов. Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Свойства тканей из натуральных растительных волокон: физико-механические, гигиенические, технологические, эксплуатационные. Ткани для изготовления рабочей одежды. Ассортимент х/б и льняных тканей.

Строение, химический состав и физико-химические свойства хлопкового и льняного волокна. Общее понятие о пряже и процессе прядения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити в ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Основные понятия темы: прядение, ткачество, долевая нить, уток, лицевая и изнаночная сторона, свойства: механические, гигиенические, физико-механические, эксплуатационные, ассортимент.

Создание изделий из текстильных материалов -13 ч.

Проектирование и изготовление рабочей одежды (фартука). Подготовка ткани к раскрою (декатировка, выявление дефектов, определение направления долевой нити, лицевой и изнаночной стороны).

Раскладка выкройки на ткани с учетом припусков на швы. Способы раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка. Раскрой ткани. Способы переноса контрольных и контурных линий выкройки на ткань. Подготовка деталей кроя к обработке. Обработка деталей кроя. Технология обработки накладных карманов. Обработка верхнего, нижнего и боковых срезов кармана. Определение месторасположения карманов. Обработка срезов фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Соединение пояса с нижней частью фартука. Художественная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка. Контроль качества готового изделия.

Основные понятия темы: дефекты ткани, обмеловка, раскладка, припуски, контурные и контрольные линии, детали кроя, накладной карман, обработка срезов, контрольные точки, накалывание и настрачивание, контроль качества, бретели, нагрудник, обтачной шов, обработка пояса. отделка, контроль качества.

Элементы машиноведения -6ч.

История создания швейной машины. Виды машин применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина. Технические характеристики. Назначение основных узлов швейной машины. Виды приводов.

Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила подготовки универсальной швейной машины к работе. Включение и выключение швейной машины. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитки. Регулировка длины стежка. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине. Виды машинных швов.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение соединительных (стачного взаутюжку, стачного вразутюжку, расстрочного, накладного с закрытым срезом, накладного с открытым срезом) и краевых (вподгибку с открытым и закрытым срезом) швов. Конструкция швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Зависимость ширины шва от строения и свойств материалов. Способы распускания швов.

Основные понятия темы: бытовая швейная машина, привод, узлы швейной машины, машинные работы, шпулька и шпульный колпачок, холостой и рабочий ход машины, шов, ширина шва.

Создание изделий из поделочных материалов. Рукоделие -10ч. Декоративно-прикладное искусство.

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. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам.

Основные композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.

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. 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.

Основное понятие темы: пяльца, запыливание ткани, стебельчатый, тамбурный, петельный швы. мулине, пасма.

Ручные работы.

Лоскутное шитьё.

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. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей

между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

Возможности лоскутной техники, её связь с направлениями современной моды. Цветовой круг. Подбор лоскутов по цвету. Разработка эскиза изделия. Изготовление шаблонов. Материалы для лоскутной техники. Подготовка материалов к работе. ОРМ для работы с лоскутом.

Основные понятия темы: лоскутная техника, лоскут, шаблон, цветовой круг.

Агротехника сельского хозяйства– 7ч.

Выращивание культурных растений, весенняя обработка почвы, подготовка семян к посеву, посевы и посадки, перекопка почвы, уход за растениями, полив растений.

Защита творческого проекта -1ч.

Итого – 68ч.

Тематическое планирование.

№ п/п	Название раздела, темы	Количество часов.
1	Введение:	2
	Введение в предмет «Технология».	1
	Введение. Вводный инструктаж по ТБ.	1
2	Агротехника сельского хозяйства:	7
	Многообразие с/х растений и продолжительность их жизни.	2
	Лук репчатый	2
	Морковь и свёкла столовая.	2
	Обработка почвы под овощные растения. К.р. Тест №1	1
3	Творческая проектная деятельность:	2
	Что такое творческие проекты.	1
	Этапы выполнения проекта.	1
4	Культура дома:	2
	Интерьер и планировка кухни – столовой.	1
	Бытовые электроприборы на кухне.	1
5	Кулинария:	14
	Санитария и гигиена на кухне.	2
	Здоровое питание.	2
	Технология приготовления бутербродов.	2
	Технология приготовления горячих напитков.	2
	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	2

	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов.	1
	Тепловая и кулинарная обработка овощей.	1
	Технология приготовления блюд из яиц.	1
	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. К.р. Тест №2	1
6	Элементы материаловедения:	4
	Производство текстильных материалов.	2
	Текстильные материалы и их свойства. Тест № 3	2
7	Создание изделий из текстильных материалов:	13
	Изготовление выкроек (фартука, прямой юбки, сарафана)	6
	Раскрой швейного изделия. Инструктаж Т.Б.	2
	Швейные ручные работы	2
	Технология изготовления швейных изделий (пошив салфетки, фартука). Тест №4	3
8	Элементы машиноведения:	6
	Бытовая универсальная швейная машина. Инструктаж по Т.Б.	2
	Основные операции при машинной обработке изделия.	2
	Влажно-тепловая обработка ткани. ВТО.	1
	Машинные швы	1
9	Создание изделий из поделочных материалов. Рукоделие:	10
	Декоративно-прикладное искусство. Вышивка как один из видов ДПИ	2
	Технологическая последовательность вышивания.	1
	Свободная вышивка	1
	Основы композиции при создании предметов ДПИ	2
	Орнамент. Символика и цветовые сочетания в орнаменте.	2
	Лоскутное шитьё. Технология изготовления лоскутного	2

	изделия.	
10	Агротехника сельскохозяйственного производства	7
	Виды защищённого и незащищённого грунта.	2
	Подготовка почвы и семян к посеву.	2
	Выращивание однолетних овощных культур.	1
	Защита с/х растений от вредителей и болезней.	1
	Повторение	1
11	Защита творческого проекта. Итоговый урок К.р. Тест №5	1
	Всего:	68

Критерии оценивания учащихся 5-9 классов

№ п.п	оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	«5»	Ответы отличаются глубокими знаниями учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска	Норма времени меньше или равна установленной	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было
2	«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/2 поля допуска	Норма времени превышает установленного на 10-15 %	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются
3	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные связи, связать его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленную на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя	Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя	Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись

					повторяются снова	повторяются снова	снова
4	«2»	Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины
5	«1»	Учащийся абсолютно не знает учебный материал, отказывается от ответа	Учащийся допустил неисправимый брак	Учащийся отказался от выполнения так и не смог к нему приступить	Учащийся совершенно не владеет трудовыми приемами	Полное незнание правил организации рабочего места	Имели место нарушения дисциплины и т/б, повлекшие за собой травматизм

Нормы оценки практической работы.

Организация труда

Отметка «5» ставиться, если полностью соблюдались правила трудовой и технической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила техники безопасности, отношение к труду добросовестное, к инструментам - бережное, экономное.

Отметка «4» ставиться, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлялись самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила техники безопасности.

Отметка «3» ставиться, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, организации рабочего места.

Отметка «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, правил техники безопасности, которые повторялись после замечаний учителя.

Приемы труда

Отметка «5» ставиться, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «4» ставиться, если приемы выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «3» ставиться, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечания учителя, допущены незначительные нарушения правил техники безопасности, установленных для данного вида работ.

Отметка «2» ставится, если неправильно выполнялись многие виды работ, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме учащегося или поломке инструмента (оборудования).

Качество изделий (работы)

Отметка «5» ставиться, если изделие выполнено точно по чертежу; все размеры выдержаны; отделка выполнена в соответствии с требованиями инструкционной карты или по образцу.

Отметка «4» ставиться, если изделие выполнено по чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого.

Отметка «3» ставиться, если изделие выполнено по чертежу с небольшими отклонениями; качество отделки удовлетворительное.

Отметка «2» ставится, если изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует образцу.

Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

Норма времени (выработки)

Отметка «5» ставиться, если задание выполнено в полном объеме и в установленный срок.

Отметка «4» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 10%.

Отметка «3» ставиться, если на выполнение работы затрачено времени больше установленного по норме на 25%.

Отметка «2» ставится, если на выполнение работы затрачено времени против нормы больше чем на 25%

Характеристика контрольно-измерительных материалов.

Контроль – один из важнейших этапов обучения. Он активизирует познавательную деятельность учащихся, позволяет получать данные о промежуточных и итоговых результатах учебно-воспитательного процесса, оценивать их

путем сопоставления с планируемыми результатами, вносить в учебный процесс необходимую корректировку и намечать пути его дальнейшего совершенствования.

В последнее время **тестовые задания** находят широкое применение во всех предметах школьного курса. Их использование становится особенно актуальным в период перехода к единому централизованному тестированию учащихся школ, при итоговой аттестации и поступлении в вузы.

Эти задания позволяют:

- за сравнительно небольшой отрезок времени осуществить проверку значительного объёма учебного материала у достаточно большого количества учащихся;
- оперативно получить результаты опроса (контролирующая функция);
- закрепить у учащихся полученные знания, систематизировать их, выявить главное и второстепенное, установить логическую связь между предметами и явлениями (обучающая функция);
- обеспечить индивидуальное развитие ребёнка (развивающая функция);

Учащимся предлагаются примерные задания нескольких видов:

- выбор одного или нескольких правильных ответов из предложенных вариантов (уровень узнавания);
- заполнение пропусков в предложенном тексте (уровень воспроизведения);
- установление соответствия;
- установление правильной последовательности действий;

Решение кроссвордов, тренирует и улучшает память, расширяет кругозор, способствуют развитию сообразительности, мышления, позволяет усваивать знания, запоминать слова в игровой форме, действует как успокаивающее средство, может применяться для тестирования, учит работать со справочниками и словарями позволяет с пользой провести время.

Нормы оценивания кроссвордов.

1. 18 – 16 баллов – оценка “отлично”
2. 15,5-14 баллов – оценка “хорошо”
3. 13,5 -10 баллов – оценка “удовлетворительно” (минимальное количество баллов на оценку “3” позволяет решить кроссворд)

График контрольных работ по технологии 5 класс

№ п\п	Дата	Класс	Тема	Вид контроля	Цель работы
1		5	Растениеводство. Осенний период (ур.9) К.Р.№1	Текущий письменный	Выявить знания: отраслей растениеводства, развитых в нашем регионе. Понятий культура, сорт. внешние признаков корнеплода, клубнеплода, кочана, луковицы и сроков сборки урожая.
2		5	Физиология питания.(ур. 27) К.Р. №2	Текущий письменный	Выявить знания о способах приготовления овощей и рецептов салатов из овощей.
3		5	Технология изготовления ткани. Виды переплетений. (ур.31) К.Р. №3	Текущий письменный	Определить знания понятий: пряжа, прядение, ткань, основа, утка, печатание, ткацкое переплетение, и производственных этапов изготовления ткани
4		5	Моделирование фартука (ур.39) К.р.№4	Текущий письменный	Определить знания правил подготовки ткани к раскрою.
5		5	Итоговый контроль. Промежуточная аттестация (ур. 68) №5	Итоговый контроль	Выявить знания о способах приготовления овощей и рецептов салатов из овощей.

График лабораторных работ по технологии

№ п\п	Тема	Дата проведения	Цель работы
1	Лабораторная работа № 7 Урок № 29 Определение состава волокна		Выявить знания характеристик различных видов тканей, умение распознавать виды ткани, определять виды переплетений нитей в тканях, определять лицевую и изнаночную сторону ткани.

Контрольно-измерительные материалы.

Растениеводство. Осенний период.

Запишите, какие отрасли растениеводства развиты в нашем регионе.

Заполните таблицу

Культура, сорт	Внешние признаки корнеплода, клубнеплода, кочана, луковицы			Сроки уборки
	Величина	Форма	Окраска	

Технология изготовления ткани. Виды переплетений.

Раскройте сущность понятий: пряжа, прядение, ткань, основа, уток, печатание, ткацкое переплетение.

Запишите схематически производственные этапы изготовления ткани.

Из истории одежды.

Предмет русского народного костюма, представляющей собой женскую одежду на лямках, которую девушки надевали поверх рубахи называли _____

Ответ:

Назовите особенности русского национального костюма

Уход за одеждой

Запишите правила хранения одежды.

Физиология питания.

1. Перечислите известные вам способы приготовления овощей.
2. Как называется холодное блюдо из одного или нескольких овощей?

Запишите 2-3 рецепта салатов из овощей.

Итоговый контроль

2. Отметьте знаком «+» все правильные ответы.

Природный цвет волокон шерсти бывает:

- а) белый;
- б) черный;
- в) оранжевый;
- г) коричневый;
- д) серый.

3. Отметьте знаком «+» правильный ответ.

Односторонние складки у юбки закрепляют машинным швом:

- а) накладным;
- б) запошивочным;
- в) стачным;
- г) в подгибку с закрытым срезом;
- д) настрочным.

4. Отметьте знаком "+" правильные ответы

Какие мерки при измерении фигуры записывают полностью

- а) мерки длины
- б) мерки ширины

5. Отметьте знаком "+" правильные ответы

Крупы перед тепловой обработкой:

- а) перебирают
- б) измельчают
- в) промывают

6. Отметьте знаком "+" все правильные ответы

Однолетнее растение, дающее волокно в виде ваты:

- а) хлопок
- б) крапива
- в) одуванчик

7. Отметьте знаком "+" правильные ответы

Как проверить доброкачественность (свежесть) молока?

- а) кипячением
- б) замораживанием
- в) процеживанием

8. Отметьте знаком «+» все правильные ответы. Поломка швейной иглы может произойти, если:

- а) игла имеет ржавый налет;
- б) игла погнута;
- в) игла вставлена в иглодержатель до упора;
- г) игла вставлена в иглодержатель не до упора;
- д) шпульный колпачок вставлен в челночное устройство не до упора.

9. Размер женской одежды определяет мерка:

- а) ширины груди
- б) полуобхват талии
- в) полуобхват бедер
- г) длина спины до талии
- д) полуобхват груди

Ключ

Вариант 2

2. а), б), г), д)

3. д)

4. а)

5. а), в)

6. а)

7. а)

8. б), г), д)

9. д)

Литература

Для учащихся

Учебник - Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 4-е изд. перераб. – М.: Вентана-Граф, 2009.)

Для учителя

Баженов В.И. Материаловедение швейного производства. М.: Легкая Индустрия.

Бушелева В. В. Поговорим о воспитании. Петрозаводск, «Карелия», 1991.

Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., 1990.

Егорова Р. И. Учись шить. М., 1989.

Ерзенкова П. В. Искусство красиво одеваться. Рига, 1992.

Ерзенкова Н.В. Шьем-перешиваем Пенза, «Ваш дом». 1992

Еременко Т. И. Иголка-волшебница. М.: 1988

История костюма. Ростов н/Д, 1993.

Каминская Н. М. История костюма. М., 1986.

Кашкарова Е.Д. Руководство по рукоделию. М., 1993.

Киреева Е. В. История костюма. М., 1976.

Козлова Т. В. Моделирование и художественное оформление женской и детской одежды. М., 1990.

Кулинарные секреты. Л., Лениздат, 1988.

Ковалев Н.И. Русская кухня. Ленинград, «ИМА-пресс» 1991

Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Рецепты русской кухни. -М.: Мир, 1991.

Лукьянова Т. В. Перешиваем, шьем и вышиваем. М., 1993.

Лыба С. Прием гостей. Липецк, 1992.

Максимова М. Вышивка. Первые шаги. М., 1997.

Календарно-тематическое планирование 5 класс.

(Л)-личностные (Р)-регулятивные
(П)-познавательные (К)-коммуникативные

№ п/п	Наименование раздела Тема урока	Кол. часов	Основные виды деятельности (УУД)	Практическая работа	Форма организации занятий	Формы контроля	Домашнее задание, повторение	Дата	
								по плану	факт.
1-2	Введение в предмет «Технология» Введение. Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете	2	Цель предмета. Этимология слова «технология». Что изучает технология? Разновидности технологий. (П) Правила поведения в кабинете, внутренний распорядок. ПТБ. Общие правила техники безопасности. Первая медицинская помощь. (П)	Пр/р №1 «Знакомство с учебником «Технология» Пр/р №2 «Изучение общих правил ПТБ в кабинете Технология	Вводная беседа Инструктаж по ТБ	Фронтальная беседа Устный опрос	Выучить правила техники безопасности и оказания первой доврачебной помощи.	05.09 07.09	
3-4	Агротехника сельского хозяйства 7 часов Многообразие с/х растений и продолжительность их жизни.	2	С/х растения, полевые культуры, плодовые и ягодные культуры. Овощные культуры, кормовые травы, обработка почвы. С/х растения по продолжительности жизни.	Пр/р №3 «Экскурсия на пришкольный участок» - уборка урожая овощных культур.	Урок-практикум	Заполнение таблицы, устный опрос	Повторить группы овощных культур.	12.09 14.09	
5-6	Лук репчатый. Инструктаж ТБ	2	Техническая спелость, строение репчатого лука. Агротехника выращивания.	Пр/р №4 «Технология уборки лука	Урок-практикум		Повторить сроки уборки урожая лука	19.09 21.09	

			(П) ,(Р)	репчатого»			репчатого.		
7-8	Морковь и свекла столовая.	2	Строение корнеплодов свеклы и редиса. Различие по сортам и форме. Технология выращивания. (П)	Пр/р №5 «Технология уборки корнеплодов»	Урок практикум	Заполнение таблицы	Повторить сроки уборки урожая корнеплодов.	26.09 28.09	
9	Обработка почвы под овощные растения. К.р. Тест.№1	1	Технология выращивания луковичных растений. (П)	Пр/р №6 «Подготовка участка к осенней обработке почвы»	Урок практикум	Проверочная работа №1	Повторить правила техники безопасности при выполнении с/х работ.	03.10	
10-11	<u>Творческая Проектная деятельность</u> <u>Что такое творческие проекты.</u> Этапы выполнения проекта.	2	Понятие творческого проекта. Знакомство с творческими проектами учащихся. Этапы выполнения творческого проекта. Требования к оформлению. Приметная тематика проектов.(П)	Пр/р №7 «Знакомство с проектами. Оформление конспекта»	Урок практикум		П.1, стр 5-9	05.10 10.10	
12-13	<u>Культура дома</u> <u>2 часа</u> Интерьер и планировка кухни - столовой. Бытовые электроприборы на кухне.	2	Общие сведения из истории архитектуры и интерьера, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зоны. Оборудование кухни.	Выполнение рисунка и схемы интерьера кухни	Объяснение нового материала	Устный опрос	П. 3-4, стр.10-20	12.10 17.10	

			Декоративное оформление кухни.						
14-15	Кулинария 14 часов. Санитария и гигиена на кухне.	2	Понятие питания (правильное, рациональное), режима питания. Значение питания для нормального физического и нервно-психического развития ребенка и подростков.(Л), (П)	Санитарно-гигиенические требования	Комбинированный: объяснение нового материала, закрепление	Письменная работа с учебником Работа с таблицами	П. 5, стр. 29-37, отвечать на вопросы	19.10 24.10	
16-17	Здоровое питание.	2	История кулинарии. Физиология питания. Санитарно-гигиенические условия приготовления пищи. Последовательность приготовления пищи. (Л), (П)	Пр/р №2 «Определение качества питьевой воды»	Комбинированный: объяснение нового материала, закрепление	Письменная работа с учебником Работа с таблицами	П. 6 стр.37-42 отвечать на вопросы	26.10 09.11	
18-19	Технология приготовления бутербродов. Инструктаж по Т.Б.	2	Классификация бутербродов. История этих блюд. Технология приготовления бутербродов. (Л),(К),(П)	Пр/р №2 «Приготовление бутербродов»	Комбинированный: объяснение нового материала, практикум	Выполнение практической работы	П.7, стр 42- 46 отвечать на вопросы	14.11 16.11	
20-21	Технология приготовления горячих напитков.	2	Классификация горячих напитков. История этих блюд. Технология приготовления горячих напитков. (Л),(К),(П)	Пр/р №3 «Приготовление горячих напитков»			П.8, стр. 47-51 отвечать на вопросы	21.11 23.11	
22-23	Технология приготовления блюд из круп , бобовых и	2	Значение блюд из круп , бобовых и макаронных изделий в питании человека. Классификация	Пр/р №4 «Приготовление блюда из крупы или макаронных	Урок изучения нового материала,		П.9, стр.51-57 Л.Р. №3	28.11 30.11	

	макаронных изделий.		макаронных изделий и приготовление блюд. (Л), (К)	изделий»	практикум					
24	Технология приготовления блюд из овощей и фруктов	1	Роль овощей в питании человека. Появление овощей. Классификация овощей. Определение качества овощей. Первичная обработка и приготовление блюд из свежих овощей.(Л),(К)	Пр/р №10 «Определение доброкачественности овощей» Пр/р №11 «Приготовление салата из свежих овощей»	Урок изучения нового материала, практикум	Опытно-экспериментальная работа	П.10, стр.58-63- отвечать на вопросы	05.12		
25	Тепловая и кулинарная обработка овощей	1	Виды тепловой обработки овощей. Правила тепловой обработки. Технология приготовления блюд из варёных овощей. Требования к качеству и оформлению готового блюда. ПТБ.(К),(Л)	Пр/р №6 «Приготовление блюда из варёных овощей»	Урок изучения нового материала, практикум	Выполнение практической работы	П.11, стр.63-66 .	07.12		
26	Технология приготовления блюд из яиц.	1	Питательные свойства яиц. Определение доброкачественности. Ассортимент блюд из яиц. Способы варки яиц.(Л),(К), (П)	Пр/р №7 «Приготовление блюда из яиц».	Урок изучения нового материала, практикум	Работа по технологическим картам	П.12, стр.66-71отвечать на вопросы.	12.12		
27	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. К.р. №2	1	Правила сервировки стола к завтраку. Культура поведения за столом. Правила этикета. (Л),(К), (П)	Пр/р №8 Сервировка стола к завтраку.	Объяснение нового материала, практикум	Выполнение практической работы	П.13,стр71-76	14.12		

28-29	<u>Элементы материаловедения. 4 часа</u> Производство текстильных материалов.	2	Производство ткани. Нити основы и утка. Основные процессы отделки ткани. Свойства тканей из натуральных волокон растительного происхождения.(П),(Р)	Л/р № 7 «Определение направления долевой нити в ткани»	Объяснение нового материала, практикум.	Работа с учебником, выполнение практической работы	П. 14, стр.82-88	19.12 21.12	
30-31	<u>Текстильные материалы и их свойства. К.Р.№3</u>	2	Механические, физические, технологические, эксплуатационные свойства тканей, нитей, шнуров и нетканых материалов.	Л/р. № «Изучение свойства тканей из хлопка и льна»	Объяснение нового материала, практикум	Практическая работа.	П.15, стр. 90-94. отвечать на вопросы	26.12 28.12	
32-33-34-35-36-37	<u>Создание изделий из текстильных материалов. 10 часов</u> Изготовление выкроек (фартука, прямой юбки, сарафана)	6	Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Краткая характеристика расчётно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры человека	П/Р. № 9 «Снятие мерок и изготовление выкроек»	Технологический практикум	Практическая работа	П.16. стр.95-106. Изготовление выкроек	11.01 16.01 18.01 23.01 25.01 30.01	

38-39	Раскрой швейного изделия. Инструктаж по Т.Б. К.Р.	2	Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины рисунка и ворса ткани	П/р № 10 «Раскрой швейного изделия»	Технологический практикум	Практическая работа	П.17 стр.107-111	01.02 06.02	
40-41	Швейные ручные работы	2	Инструменты и приспособления для ручных работ. Выполнение образцов ручных стежков, строчек, швов.	П/р. №11 «Изготовление образцов ручных работ»	Технологический практикум	Практическая работа	П.18 стр.112-118	08.02 13.02	
42-43	<u>Элементы машиноведения</u> <u>6 часов.</u> Бытовая универсальная швейная машина. Инструктаж по Т.Б.	2	История создания швейной машины. Виды приводов. Техническая характеристика бытовой швейной машины.(П). Порядок подготовки машины к работе.	Пр/р №27 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	Изучение нового материала, практикум	Выполнение практической работы	П.19, стр.119-127 отвечать на вопросы	15.02 20.02	
44-45	Основные операции при машинной обработке изделия.	2	Требования к выполнению машинных работ. Постоянное соединение деталей –стачивание. Терминология машинных работ.(Р)	Пр/р №12 «Изготовление образцов машинных работ»	Урок-практикум	Выполнение практической работы	П.20 стр.127-131 Отвечать на вопросы	22.02 27.02	

46	Влажно-тепловая обработка ткани. ВТО.	1	ОРМ для выполнения ВТО. Терминология. ПТБ. Правила выполнения ВТО. (Л),(К)	Пр/р №13 «Проведение влажно-тепловых работ»	Изучение нового материала.	Работа по технологическим картам.	Выучить терминологию ВТО.	01.03	
47-50	Машинные швы Технология изготовления швейных изделий (пошив салфетки фартука)	1 3	Виды и характеристика машинных швов. Технологическая последовательность выполнения. Понятие конструирования. Формулы построения чертежа.(К),(П)	«Выполнение машинных швов» Пр/р №1 «Конструирование фартука в М 1:4».	Изучение нового материала. Урок-практикум	Работа по технологическим картам. Выполнение практической работы	П.22, стр.135-137 Выполнить конструирование фартука в М 1:1. П. 23, стр.137-143	06.03 13.03 15.03 20.03	

51-52	Создание изделий из подделочных материалов. Рукоделие 10 часов. Декоративно-прикладное искусство. Вышивка как один из видов	2	История вышивки. Виды вышивки. Инструменты, материалы и приспособления. . Технологическая последовательность в работе. Правила техники безопасности.(Л),(П)	Пр/р1 «Подготовка к вышиванию»	Комбинированный: обзорная лекция, практикум	Инд. Пр/р.	П.24, стр.149-152	22.03 03.04	
53-54	Технологическая последовательность вышивания.	2	Подготовка ткани к работе. Разметка размера рисунка. Перевод рисунка на ткань. Увеличение или уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Закрепление рабочей нитки на ткани. Уход за вышивкой.(П),(Р)	Пр/р №19 «Перевод рисунка на ткань»	Технологический практикум	Выполнение практической работы	Повторить способы перевода рисунка вышивки на ткань.	05.04 10.04	
55-56	Основы композиции при создании предметов ДПИ	2	Правила, приёмы, средства композиции в ДПИ.	Выбор композиции ДПИ для кухни.	П.Р №15 «Создание композиции в графическом редакторе.	Выполнение практической работы	П.25, стр. 156-161	12.04 17.04	
57-58	Орнамент. Символика и цветовые сочетания в орнаменте.	2	Знакомство с орнаментом. Символика орнамента, цветовые сочетания в орнаменте.				П26-27, стр.161-170	19.04	
59-	Лоскутное шитьё.	2	Изучение нового материала			Творческая	П28-29,	24.04	

60	Технология изготовления лоскутного изделия.					работа	стр.170-176	26.04	
61-62-63	<u>Агротехника сельскохозяйственного производства 7 часов</u> Виды защищённого и незащищённого грунта. Подготовка почвы и семян к посеву.	3	Характеристика грунтов. Способы подготовки семян к посеву.(П)	Пр/р № 46 «Подготовка семян к посеву».	Урок практикум	Выполнение заданий	Повторить технику безопасности при выполнении с/х работ.	03.05 08.05 10.05	
64-65	Выращивание однолетних овощных культур.	2	Характеристика однолетних зелёных культур. Схемы посева семян и посадки с/х растений. Основные представители однолетних зелёных культур(П)	Пр/р №47 «Подкормка капусты органическими удобрениями»	Урок практикум	Выполнение практической работы	Повторить сроки посева овощных культур.	15.05 17.05	
66-67	Защита с/х растений от вредителей и болезней.	2	Специальные меры защиты от болезней и вредителей: агротехнические, химические, биологические. ПТБ при работе при приготовлении настоев для опрыскивания. (П)	Работа на пришкольном участке».	Объяснение нового материала. Практикум.	Выполнение заданий		22.05 24.05	
68	Итоговый урок К.Р. Тест №5	1	Урок проверки знаний		Контрольное тестирование. Промежуточная аттестация			29.05	

Литература

Для учащихся

Учебник - Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [Ю.В. Крупская, Н.И. Лебедева, Л.В. Литикова и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 4-е изд. перераб. – М.: Вентана-Граф, 2009.)

Для учителя

Баженов В.И. Материаловедение швейного производства. М.: Легкая Индустрия.

Бушелева В. В. Поговорим о воспитании. Петрозаводск, «Карелия», 1991.

Дунцова К. Г. Этикет за столом. М., 1990.

Егорова Р. И. Учись шить. М., 1989.

Ерзенкова П. В. Искусство красиво одеваться. Рига, 1992.

Ерзенкова Н.В. Шьем-перешиваем Пенза, «Ваш дом». 1992

Еременко Т. И. Иголка-волшебница. М.: 1988

История костюма. Ростов н/Д, 1993.

Каминская Н. М. История костюма. М., 1986.

Кашкарова Е.Д. Руководство по рукоделию. М., 1993.

Киреева Е. В. История костюма. М., 1976.

Козлова Т. В. Моделирование и художественное оформление женской и детской одежды. М., 1990.

Кулинарные секреты. Л., Лениздат, 1988.

Ковалев Н.И. Русская кухня. Ленинград, «ИМА-пресс» 1991

Ковалев, В. М., Могильный, Н. П. Рецепты русской кухни. -М.: Мир, 1991.

Лукьянова Т. В. Перешиваем, шьем и вышиваем. М., 1993.

Лыба С. Прием гостей. Липецк, 1992.

Максимова М. Вышивка. Первые шаги. М., 1997.

Метод проектов в технологическом образовании школьников (методические рекомендации) / авт. – сост. Е.Н. Кравцова, А.И. Шкирман, - Белгород: изд-во БРИПКиППС, 2008.

Они И. Спасибо, пожалуйста, здравствуйте. Л., Лениздат— «Человек», 1991.

Панкеев, И. А. Обычай и традиции русского народа. - 2-е изд. -М: ОМА-пресс,

Пимонова Т.И. Практическое руководство по шитью и рукоделию.

Белгород, Крестьянское дело, 1994.

Практическая энциклопедия русской кухни. – Челябинск: Изд-во Василия Курбацких, 2005.

Правила этикета - Краткий справочник под ред. Л. Васильевой-Гангус. М., Дельта-МКС, 1992.

Скопцова М.И. Технология: Учебное пособие по обслуживающему труду для учениц 5-8-х классов. – Ростов-на-Дону: изд-во «Феникс», 1997.

Технология. 5 класс (для девочек) : Поурочные планы / Авт.- сост. И.В. Бобунова, - Волгоград: Учитель, 2003.

Технология. 5 кл.: поуроч. планы по учеб. под ред. В. Д. Симоненко / авт.-сост. О. В. Павлова, Г. П. Попова. - Волгоград: Учитель, 2007.

Труханова А.Т. Технология женской и детской одежды: учебник для проф. учеб. Заведений. – 3-е изд., стер. М.: Высш. Шк., Изд. центр «Академия», 2001.

Труханова Т. Иллюстрированное пособие по технологии легкой одежды. М.: Высш. шк., 2000.

Ханус С. Как шить? М.: Легпром-бытиздат. 1991

Ханус С. Секреты кроя и шитья. М.: «Легкая и пищевая промышл». 1984.

Шаффер Клер Б. Энциклопедия быстрого шитья. М.: Аквариум, 1994. Шитье для женщин. М.: ООО «Фирма» изд-во АСТ, 2000.

Шитье и рукоделие: энциклопедия. - М.: БСЭ, 1994.

Энциклопедия русской и европейской кухни (в трех книгах). Сост. Криворосов Р. В., Алешкевич В. И. СПб., 1993.

Журнал «Школа и производство» 2000 - 2010

Журнал «Бурда»

ЦИФРОВЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

1. Кулинария. Дело вкуса. [Электронный ресурс].ООО «Руссобит Паблишинг», 2000.
2. Энциклопедия интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Медиа-сервис», 2000.
3. Изонить. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. Alisa Studio, 2002.
4. Мультимедийная энциклопедия. Секреты красоты. [Электронный ресурс]. ООО «Руссобит Паблишинг», 2004.
5. Текстильное творчество. [Электронный ресурс]. ООО «Терра», Новосибирск, 2005.
6. Декоративные композиции. [Электронный ресурс]. ООО «Студия компас», 2005
7. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия. [Электронный ресурс]. ООО «Кирилл и Мефодий», 2004
8. Коллекция схем для вышивки крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2005
9. Самоучитель. Дизайн интерьеров. [Электронный ресурс].ООО «Бизнес софт», 2006.

10. Вышивка по картону. [Электронный ресурс]. Alisa Studio, 2002.
11. Энциклопедия здорового питания. [Электронный ресурс]. ООО «Медиа-сервис», 2000.
12. Вышивка крестом. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
13. Уроки рукоделия. Вязание на спицах. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2004.
14. Практическая энциклопедия садовода. [Электронный ресурс]. Компания «Одиссей», 2006.
15. Цветочная фантазия. [Электронный ресурс]. ООО «АРК - Систем», 2006.
16. Уроки рукоделия. Пэчворк и квилт. [Электронный ресурс]. ЗАО «Новый диск», 2007.

