**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**Матвеево-Курганская**

**средняя общеобразовательная школа №1**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Согласовано»**  Руководитель ШМО  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Чащихина Г.В./  Протокол № 1  от «28 » августа 2014 г. | **«Согласовано»**  Заместитель директора по УВР МБОУ Матвеево-Курганской сош №1  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Коноваленко Е.М./  «29» августа 2014 г. | **«Утверждено»**  Директор МБОУ Матвеево-Курганской сош №1 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Горбачев Ю.Н./  Приказ № 150  «29» августа 2014 г. |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧИТЕЛЯ**

Чащихиной Галины Васильевны

Ф.И.О.

первой квалификационной категории

категория

по технологии в 5-А, 5-В классах

предмет, класс

**2014- 2015 учебный год**

**Уровень:**  основное общее образование

**Структура:** концентрическая

**Вид программы:** обязательная, 70 часов из расчета 2 учебных часа в неделю.

**Уровень программы:** базовая

**Виды классов:** общеобразовательные

# Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии составлена на основе программы по учебному предмету «Технология», разработанной на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и требований к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения. В соответствии с материальной базой МБОУ Матвеево-Курганской сош №1 (наличие учебно-опытного участка площадью 0,5 га) составлена комбинированная программа, включающая направления «Технологии ведения дома» и «Сельскохозяйственные технологии». В связи с этим, перераспределено время между разделами, уменьшен объем и сложность практических работ с сохранением основного содержания обучения технологии. Программа составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта их трудовой деятельности.

**Цели изучения учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования:**

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
* овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
* профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

**Общая характеристика учебного предмета «Технология»**

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

Независимо от изучаемых технологий, содержание программы предусматривает **освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:**

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
* основы черчения, графики и дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая, проектно-исследовательская деятельность;
* технологическая культура производства;
* история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
* распространенные технологии современного производства.

**В результате изучения технологии обучающиеся ознакомятся:**

* с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;
* с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;
* с элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;
* с экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий;
* с производительностью труда, реализацией продукции;
* с устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);
* с предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* с методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве;
* информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями.

**В результате изучения технологии обучающиеся овладеют:**

* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;
* умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;
* навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учетом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;
* навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;
* умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;
* умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Учитывая потребности личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, **конкретный учебный материал отбирается с учетом следующих положений:**

* распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства, сервиса, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
* возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющих практическую направленность;
* выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
* возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
* возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

**Базовыми** по направлению «Технологии ведения дома» являются разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Технологии творческой и опытнической деятельности». Программа предполагает изучение также разделов: «Электротехника», «Семейная экономика», «Современное производство и профессиональное образование». Содержание раздела «Электротехника» в 5-7 классах изучается в рамках раздела «Технологии домашнего хозяйства». По направлению «Сельскохозяйственные технологии» с учетом материальной базы школы изучается раздел «Технологии растениеводства». Все разделы программы содержат основные теоретические сведения, лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Лабораторно-практические и практические работы выполняются с учетом материально-технической базы школы и кабинета обслуживающего труда.

**Основной формой обучения** является учебно-практическая деятельность учащихся. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы. Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. При организации творческой, проектной деятельности обучающихся акцентируется их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда - изделия, которое они выдвигают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель помогает школьникам выбрать такой посильный объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями), который обеспечил бы охват максимума рекомендованных в программе для освоения технологических операций.

Обучение технологии предполагает широкое использование **межпредметных связей**:

* с алгеброй и геометрией при проведении расчетных операций и графических построений;
* с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов;
* с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий;
* с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

**Место предмета «Технология» в базисном учебном плане**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Базисный учебный план образовательного учреждения на уровне основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах – 68 часов из расчета 2 часа в неделю; в 7 и 8 классах – 34 часов из расчета 1 час в неделю.

С учетом общих требований ФГОС ООО изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

* развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изучении других 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 различных формах деятельности.

**Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»**

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 распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

**В результате изучения технологии обучающиеся**, независимо от изучаемого направления, **получат возможность**

**ознакомиться:**

* с основными технологическими понятиями и характеристиками;
* с технологическими свойствами и назначением материалов;
* с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* с видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
* с видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* с 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 сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделие;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приемы 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 учетом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях**:

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды обитания;
* 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 приемов 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:**

* 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 учетом 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 учетом 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:**

* 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 и 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 потребительскую 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; набор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и 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 ее 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:**

**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 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 учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом 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; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом 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 на уровне среднего общего образования или будущей профессии в учреждениях среднего профессионального 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 учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;
* умение выражать себя в доступных видах 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 учетом 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 партнера, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;

**в физиолого-психологической сфере:**

* развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Тематический план 5-8 классы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Направления | Разделы, темы программы | Количество часов | | | |
| 5  кл. | 6  кл. | 7  кл. | 8  кл. |
| **Сельскохозяйственные технологии.** | **Технологии растениеводства.** | **12** | **12** | **6** | **7** |
| Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур. | 12 | 6 |  |  |
| Технологии выращивания растений рассадным способом и в защищённом грунте. |  | 6 |  |  |
| Технологии выращивания плодовых и ягодных культур. |  |  | 6 | 7 |
| **Технологии ведения дома** | **Технологии домашнего хозяйства** | **1** | **2** | **2** | **2** |
| Интерьер кухни, столовой | 1 |  |  |  |
| Интерьер жилого дома |  | 1 |  |  |
| Комнатные растения в интерьере |  | 1 |  |  |
| Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере |  |  | 1 |  |
| Гигиена жилища |  |  | 1 |  |
| Экология жилища |  |  |  | 1 |
| Водоснабжение и канализация в доме |  |  |  | 1 |
| **Электротехника** | **1** | **0** | **1** | **3** |
| Бытовые электроприборы | 1 |  | 1 | 1 |
| Электромонтажные и сборочные технологии |  |  |  | 1 |
| Электротехнические устройства с элементами автоматики |  |  |  | 1 |
| **Кулинария** | **10** | **10** | **3** | **2** |
| Санитария и гигиена на кухне | 1 |  |  |  |
| Физиология питания | 1 |  |  |  |
| Бутерброды и горячие напитки | 2 |  |  |  |
| Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий | 2 |  |  |  |
| Блюда из овощей и фруктов | 2 |  |  |  |
| Блюда из яиц | 1 |  |  |  |
| Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку | 1 |  |  |  |
| Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря |  | 2 |  |  |
| Блюда из мяса |  | 2 |  |  |
| Блюда из птицы |  | 2 |  |  |
| Заправочные супы |  | 2 |  |  |
| Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду |  | 2 |  |  |
| Блюда из молока и кисломолочных продуктов |  |  | 1 |  |
| Изделия из жидкого теста |  |  | 1 |  |
| Виды теста и выпечки |  |  | 1 |  |
| Сладости, десерты, напитки |  |  |  | 1 |
| Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет |  |  |  | 1 |
| **Создание изделий из текстильных материалов** | **28** | **24** | **13** | **0** |
| Свойства текстильных материалов | 2 | 2 | 1 |  |
| Конструирование швейных изделий | 6 | 4 | 2 |  |
| Моделирование швейных изделий |  | 2 | 1 |  |
| Швейная машина | 4 | 2 | 1 |  |
| Технология изготовления швейных изделий | 16 | 14 | 8 |  |
| **Художественные ремесла** | **6** | **8** | **2** | **6** |
| Декоративно-прикладное искусство | 1 |  |  |  |
| Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | 1 |  |  |  |
| Лоскутное шитье | 4 |  |  |  |
| Вязание крючком |  | 4 |  |  |
| Вязание спицами |  | 4 |  |  |
| Ручная роспись тканей |  |  | 2 |  |
| Вышивание |  |  |  | 6 |
| **Семейная экономика** |  |  |  | **6** |
| Бюджет семьи |  |  |  | 6 |
| **Современное производство и профессиональное самоопределение** |  |  |  | **4** |
| Сферы производства и разделение труда |  |  |  | 2 |
| Профессиональное образование и профессиональная карьера |  |  |  | 2 |
| **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **10** | **10** | **6** | **4** |
| Исследовательская и созидательная деятельность | 10 | 10 | 6 | 4 |
| **Резерв учителя** | | **2** | **4** | **2** | **1** |
| **Итого** | | **70** | **70** | **35** | **35** |

**Содержание программы учебного предмета «Технология» в 5 классе**

**Направление «Сельскохозяйственные технологии»**

**Раздел «Технологии растениеводства»**

**Тема 1. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоративных культур.**

*Теоретические сведения.*  Осенние работы. Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в личном подсобном хозяйстве своего поселка, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Весенние работы. Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Осенние работы. Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению. Сбор семян. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями. Подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений). Подзимний посев семян, посадка луковиц.

Весенние работы. Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке. Определение качества семян, подготовка семян к посеву. Выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов. Полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка. Приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений. Проведение наблюдений за развитием растений.

**Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой.**

*Теоретические сведения.* Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощь ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощь ПК.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы.**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборов на кухне. Изучение безопасных приемов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена на кухне.**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим 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. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приемы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, кухонным инвентарем. Первая помощь при порезах и ожогах паром и кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

**Тема 2. Физиология питания.**

*Теоретические сведения.* 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 содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки.**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества. Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

**Тема 4. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.**

*Теоретические сведения.* Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 5. Блюда из овощей и фруктов.**

*Теоретические сведения.* Пищевая (питательна) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, ее влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка 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.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространенные формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из вареных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и вареных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 6. Блюда из яиц.**

*Теоретические сведения.* Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача вареных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.**

*Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывания салфеток.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

**Тема 1. Свойства текстильных материалов.**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Сравнительный анализ прочности окраски тканей. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина.**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приемы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема 5. Технология изготовление швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

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-колесика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания – ручное обметывание; временное соединение деталей – сметывание; временное закрепление подогнутого края – заметывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания – машинное обметывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей – стачивание; постоянное закрепление подогнутого края – застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обметанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремесла»**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-прикладное искусство». 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 края, области, поселка.

Приемы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

**Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства**

*Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приемы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приемы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, теплые 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Тема 3. Лоскутное шитье**

*Теоретические сведения.* Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др.

Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитье по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стежка (выстегивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность.**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

П*рактические работы.* Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремесла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лоскутная мозаика» и др.

**Учебно-тематическое планирование. 5 класс.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № ур | Наименование разделов и тем уроков | Ко ли чес  тво  ча сов | Даты  прохождения  разделов | УУД, планируемые результаты | Учебно-методическое обеспечение, оборудование |
| **I.** | **Сельскохозяйственные технологии.**  **Технологии растениеводства.** | **12** | **с 05.09 по 19.09.2014**  **с 18.05 по 25.05.2015** | **Личностные:** формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности 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; 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, на основе формирования уважительного отношения к труду; формирование коммуникативной компетентности в общении и  сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ; самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства; формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;  **Метапредметные:** самостоятельное определение цели своего обучения; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов; осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности; организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;   согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее 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; 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:** проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; проводить подзимние посевы и посадки; удалять растительные остатки с делянок, закладывать их в компостную яму; овладевать безопасными приёмами труда; обрабатывать почву. | Трудовое обучение: С.-х. работы. 5-7 кл./ Под ред. Трайтака. - с.4-24.  Технология: 5 класс/[В.Н. Правлюк, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.] - §1-4, с. 44-48, с.4-25  Стенд ПТБ, таблицы №3,4,5, 12.  образцы культур, спецодежда,  Тяпки, грабли, лопаты, перчатки, мешки, секаторы, коробочки, этикетки, ведра, лейки,  шпагат, шнур, колышки,  маркер, мерная лента, таблички, семена, клубни. |
| 1-2 | **Осенние работы.** Растениеводство - ведущая отрасль сельского хозяйства. Условия, необходимые для выращивания сельскохозяйственных культур. Учет урожая овощных культур.  Правила техники безопасности. | 2 | 05.09.  2014 |
| 3-4 | Цветочно-декоративные растения, уборка и хранение посевного и посадочного материала. Виды удобрений и правила их внесения в осенний период. Удаление растительных остатков с делянок и правила закладки их в компостную кучу. | 2 | 12.09.  2014 |
| 5-6 | Особенности осенней обработки почвы. Охрана почв. Подзимние посевы и посадки. | 2 | 19.09.  2014 |
| **II** | **Технологии ведения дома.**  **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **10** | **26.09.2014 и с 13.04 по 08.05.2015** | **Личностные:** проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию,  овладение элементами организации умственного и физического труда; развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; формирование коммуникативной компетентности в общении и  сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении проектов с учетом 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; развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира,  творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.  **Метапредметные:** самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую 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; набор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности; формирование и развитие компетентности в области использования 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 ее 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.  **Предметные:** определять цель и задачи проектной деятельности; изучать этапы выполнения проекта. | Синица Н.В.  Технология. Технологии ведения дома: 5класс: / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко  §1-2 с.5-9  Стенд «Уголок проектов», примеры выполненных учащимися проектов |
| 7-8 | Творческая проектная деятельность. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проекта. | 2 | 26.09.  2014 |
| **III** | **Создание изделий из текстильных материалов.** | **28** | **с 03.10. 2014 по 23.01.2015** | **Личностные:** 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 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; 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 учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду; 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 учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства; формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира,  творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.  **Метапредметные:** самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества; выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности; формирование и развитие компетентности в области использования 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 ее 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.  **Предметные:** составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения; исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей; изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям; определять направление долевой нити в ткани; исследовать свойства нитей основы и утка; определять лицевую и изнаночную стороны ткани; определять виды переплетения нитей в ткани; проводить анализ прочности окраски тканей; находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину; изучать свойства тканей из хлопка и льна; знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач; оформлять результаты исследований | Синица Н.В.  Технология. Технологии ведения дома: 5класс: / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко  §14-15  с.82-94  Коллекция «Лен и продукты его переработки»  Коллекция «Хлопок и продукты его переработки»  Коллекция хлопчато-бумажных и льняных тканей, таблицы «Материаловедение» №1,2,4,5,6  Коллекция промышленных образцов тканей, ниток и фурнитуры |
| 9-10 | **Свойства текстильных материалов.** Производство текстильных материалов. Текстильные материалы и их свойства. | **2** | 03.10.  2014 |
| 11-12 | **Конструирование швейных изделий.** Изготовление выкроек. Определение размеров швейного изделия. Снятие мерок для изготовления швейного изделия для кухни. | **6**  2 | 10.10. 2014 | **Предметные:** снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений; рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий; строить чертёж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам; копировать готовую выкройку; находить и представлять информацию об истории швейных изделий | §16 с.95-106  Сантиметро-вая лента, масштабная линейка М=1:4. |
| 13-14 | Построение чертежа фартука с поясом-кулиской. | 2 | 17.10. 2014 |
| 15-16 | Изготовление выкройки фартука. Копирование готовой выкройки. Подготовка выкройки к раскрою. | 2 | 24.10. 2014 |
| 17-18 | **Технология изготовления швейных изделий.** Раскрой швейного изделия. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек, обмеловка, выкраивание деталей швейного изделия. | **16**  2 | 31.10  2014 | **Предметные:** определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою; выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы; выкраивать детали швейного изделия; находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя; изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание; проводить влажно-тепловую обработку на образцах: приутюживание, разутюживание, заутюживание. | §17-18, 21 с.107-119, 131-137.  Таблицы «Швейное дело» №1,3,4 Утюг; ткань хлопчатобумажная; выкройки, булавки, портновский мел, лоскуты, иголка, нитки, ножницы |
| 19-20 | Швейные ручные работы. Инструменты и приспособления. Прямой стежок. Правила техники безопасности. Сметывание, заметывание, обметывание. | 2 | 14.11.  2014 |
| 21-22 | Влажно-тепловая обработка ткани. Оборудование. Правила техники безопасности. Основные операции влажно-тепловой обработки. | 2 | 21.11. 2014 |
| 23-24 | **Швейная машина.** Подготовка швейной машины к работе. Правила техники безопасности при работе на швейной машине. Приемы работы на швейной машине. | **4**  2 | 28.11. 2014 | **Предметные:** изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом; подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх; выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка; выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад; находить и представлять информацию об истории швейной машины; овладевать безопасными приёмами труда | §19-20  с.119-131  «Машинове-дение» №1,4,5,6,  «Швейная машина»- №1,2,3,4,7  Швейные машины с разными видами приводов, лоскуты, иголка, нитки, ножницы |
| 25-26 | Основные операции при машинной обработке изделия. | 2 | 05.12. 2014 |
| 27-28 | **Технология изготовления швейных изделий.** Машинные швы (стачной вразутюжку, стачной взаутюжку, вподгибку с открытым срезом, вподгибку с закрытым срезом). | 2 | 12.12.  2014 | **Предметные:** изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание; проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание; обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану; осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки; находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды; овладевать безопасными приёмами труда; знакомиться с профессиями закройщик и портной | §19-20  с.119-131  Таблицы «Швейное дело» №2,5,6,7,8, 12, 13  Швейные машины, лоскуты, иголка, нитки, ножницы; детали кроя швейных изделий для кухни |
| 29-30 | Технология изготовления швейных изделий (салфетки). Технология пошива фартука. Подготовка деталей к обработке. Обработка боковых срезов. | 2 | 19.12.  2014 |
| 31-32 | Технология пошива фартука. Обработка верхнего среза поясом-кулиской. Обработка пояса-завязки. Обработка нижнего среза. | 2 | 26.12.  2014 |
| 33-34 | Технология пошива юбки. Подготовка деталей к обработке. Обработка боковых срезов, нижнего среза. Обработка пояса-кулиски. | 2 | 16.01.  2015 |
| 35-36 | Обработка накладного кармана, соединение кармана с основной деталью. Окончательная обработка и художественная отделка изделия. | 2 | 23.01. 2015 |
| **IV** | **Художественные ремесла** | **6** | **с 30.01 по 13.02.2015** | **Личностные:** 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; 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; формирование коммуникативной компетентности в общении и  сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива; самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства; формирование основ экологической культуры; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам; развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира,  творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.  **Метапредметные:** самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; набор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности; формирование и развитие компетентности в области 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 ее 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. | Синица Н.В.  Технология. Технологии ведения дома: 5класс: / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко  §24-29  с.149-177 |
| 37-38 | **Декоративно-прикладное искусство.** Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства | **1**  **1** | 30.01. 2015 | **Предметные:** изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края; зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия; анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России; посещать краеведческий музей; находить и представлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину; зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию; выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно; создавать графические композиции на листе бумаги или на ПК с помощью графического редактора | §24-27  с.149-170  Образцы изделий декоративно-прикладного искусства |
| 39-40 | **Лоскутное шитье.** Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. | **4**  2 | 06.02. 2015 | **Предметные:** изучать различные виды техники лоскутного шитья; разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора; изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги; подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия, изготовлять образцы лоскутных узоров; обсуждать наиболее удачные работы; находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья | §28-29  с.170-177  Швейные машины, лоскуты, иголка, нитки, картон, ножницы, образцы изделий в технике лоскутного шитья |
| 41-42 | Аппликация. Стежка (выстегивание). Обработка срезов лоскутного изделия. | 2 | 13.02. 2015 |
| **V** | **Технологии домашнего хозяйства** | **1** | **20.02. 2015** | **Предметные:** знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру; находить и представлять информацию об устройстве современной кухни; планировать кухню с помощью шаблонов и ПК | Синица Н.В.  Технология. Технологии ведения дома: 5класс: / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко  §3 с.10-19  шаблоны |
| 43 | **Интерьер кухни, столовой.** Интерьер и планировка кухни-столовой. | 1 |
| **VI** | **Электротехника** | **1** | **20.02. 2015** | **Предметные:** 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 | Синица Н.В.  Технология. Технологии ведения дома: 5класс: / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко  §4 с.20-28 |
| 44 | **Бытовые электроприборы.** Бытовые электроприборы на кухне. | 1 |
| **VII** | **Кулинария** | **10** | **с 27.02. по 03.04.2015** | **Личностные:** формирование целостного мировоззрения, 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; 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 учетом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду; 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 учетом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива; проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности; самооценка готовности 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 творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.  **Метапредметные:** самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной и 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 потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; набор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности; формирование и развитие компетентности в области использования 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 ее 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. | Синица Н.В.  Технология. Технологии ведения дома: 5класс: / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко  §5-13  с.29-81  таблицы  №3, 4, 5, 9, 12, 18, технологические карты,  Спецодежда: фартук и косынка, столовая посуда и приборы; салфетки, продукты. |
| 45 | **Санитария и гигиена на кухне.** Безопасные приемы работы на кухне. | 1 | 27.02. 2015 | **Предметные:** овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов; организовывать рабочее место; определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии; осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью; оказывать первую помощь при порезах и ожогах | §5 с.29-37  таблицы «Работа с пищевыми продуктами»  №3, 4 Спецодежда: фартук и косынка, столовая посуда и приборы; моющие и чистящие средства |
| 46 | **Физиология питания.** Здоровое питание. | 1 | 27.02. 2015 | **Предметные:** Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды | §6 с.37-42  таблицы  № 4, 5 Спецодежда: фартук и косынка |
| 47-48 | **Бутерброды и горячие напитки.** Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков. | 2 | 06.03. 2015 | **Предметные:** приготавливать и оформлять бутерброды; определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах; подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере; приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао); проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе; находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки; дегустировать бутерброды и горячие напитки; знакомиться с профессией пекарь | §7-8  с.42-51  таблица  №18, технологические карты,  Спецодежда: фартук и косынка, столовая посуда и приборы; продукты |
| 49-50 | **Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.** Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. | 2 | 13.03. 2015 | **Предметные:** Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар | §9 с.51-58  таблица  №12 технологические карты,  Спецодежда: фартук и косынка, кастрюля-кашеварка, столовая посуда и приборы; продукты. |
| 51-52 | **Блюда из овощей и фруктов.** Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Механическая и тепловая кулинарная обработка овощей. | 2 | 20.03. 2015 | **Предметные:** определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов; выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов; выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов; осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей; отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки; читать технологическую документацию; соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте; готовить салат из сырых овощей или фруктов; осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей; готовить гарниры и блюда из варёных овощей; осуществлять органолептическую оценку готовых блюд; находить и представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов; овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады | §10-11  с.58-66  таблица  №9 технологические карты,  Спецодежда: фартук и косынка, столовая посуда и приборы; салфетки, продукты. |
| 53 | **Блюда из яиц.** Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. | 1 | 03.04. 2015 | **Предметные: о**пределять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды; готовить блюда из яиц; находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам | §12 с.66-71  технологические карты,  Спецодежда: фартук и косынка, столовая посуда, продукты. |
| 54 | **Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.** Меню завтрака. Сервировка стола. Правила поведения за столом. | 1 | 03.04. 2015 | **Предметные:** подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку; подбирать столовые приборы и посуду для завтрака; составлять меню завтрака; рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака; выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола; складывать салфетки; участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» | §13 с.71-81  Спецодежда: фартук и косынка, столовая посуда и приборы; образцы столового белья; салфетки, продукты. |
| **II** | **Технологии творческой и опытнической деятельности** | **10** | **с 10.04.**  **по 08.05.2015** | **Личностные:** проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию,  овладение элементами организации умственного и физического труда; развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей; формирование коммуникативной компетентности в общении и  сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении проектов с учетом 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; развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира,  творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.  **Метапредметные:** самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы; выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую 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; набор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности; формирование и развитие компетентности в области использования 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 ее 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.  **Предметные:** знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников; определять цель и задачи проектной деятельности; выполнять проект по разделам: «Технологии жилого дома», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремёсла»; оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту; подготавливать электронную презентацию проекта; составлять доклад для защиты творческого проекта; защищать творческий проект | Синица Н.В.  Технология. Технологии ведения дома: 5класс: / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко  §1-2 с.5-9,  с.24-28,  с.77-81,  с.144-148, с.178-184,  §30 с.184-190  Стенд «Уголок проектов», примеры выполненных учащимися проектов,  проектная документациятехнологические карты, готовые изделия. |
| 55-56 | Выбор и обоснование проекта. Разработка конструкторско-технологической документации. | 2 | 10.04.  2015 |
| 57-58 | Выполнение технологических операций. | 2 | 17.04. 2015 |
| 59-60 | Корректирование документации. Расчет себестоимости изделия. | 2 | 24.04. 2015 |
| 61-62 | Рекламный проспект изделия. Подведение итогов проектной деятельности. Защита проекта. | 2 | 08.05.  2015 |
| **I.** | **Сельскохозяйственные технологии.**  **Технологии растениеводства.** | **6** | **с 15.05**  **по 29.05.2015** | **Личностные:** формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности 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; 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, на основе формирования уважительного отношения к труду; формирование коммуникативной компетентности в общении и  сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ; самооценка готовности к рациональному ведению домашнего хозяйства; формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;  **Метапредметные:** самостоятельное определение цели своего обучения; алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности; определение адекватных способов решения учебной и трудовой задачи на основе заданных алгоритмов; комбинирование известных алгоритмов; осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной и письменной форме результатов своей деятельности; организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;   согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее 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; 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:** проводить фенологические наблюдения и осуществлять их анализ; проверять всхожесть семян, готовность их к посеву; овладевать безопасными приёмами труда; обрабатывать почву; осуществлять уход за овощными и цветочно-декоративными растениями. | Трудовое обучение: С.-х. работы. 5-7 кл./ Под ред. Трайтака. -  с.25-45.  Технология: 5 класс/[В.Н. Правлюк, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.] - с. 192-210  Стенд ПТБ, таблицы №3,4,5, 12.  образцы культур, спецодежда,  Тяпки, грабли, лопаты, перчатки, мешки, секаторы, коробочки, этикетки, ведра, лейки,  шпагат, шнур, колышки,  маркер, мерная лента, таблички, семена, клубни, раствор марганцовки, раствор поваренной соли, тарелка, стекло, влажная ткань. |
| 63-64 | **Весенние работы.** Подготовка семян и посадочных материалов к посеву. ПТБ. Весенняя обработка почвы. Весенние посевы и посадки. | 2 | 15.05. 2015 |
| 65-66 | Особенности ухода за растениями. Уход за цветочно-декоративными растениями. | 2 | 22.05. 2015 |
| 67-68 | Особенности ухода за растениями. Приемы ухода за растениями петрушки, лука, огурца. |  | 29.05  2015 |
| 69-70 | **Резерв учителя** | **2** | 02.05.2015 – праздник | | |
|  | **Итого** | **70** |  |  |  |

**Результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**Направление «Технологии ведения дома»**

**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 с целью 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.*

**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, в том числе с использованием традиций народного костюма;*

•  *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*

• *выполнять художественную отделку швейных изделий;*

• *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*

• *определять основные стили в одежде и современные направления моды.*

**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.*

**Современное производство и профессиональное самоопределение**

Выпускник научится:

* планировать варианты личного профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

*Выпускник получит возможность научиться:*

• *планировать профессиональную карьеру;*

• *рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;*

• *ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;*

• *оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.*

**Направление «Сельскохозяйственные технологии»**

**Технологии растениеводства**

Выпускник научится:

• самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;

• планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

*Выпускник получит возможность научиться:*

• *самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;*

• *планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;*

• *находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.*

**Учебно-методическое обеспечение**

**Литература:**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010г. №1897
2. Тищенко А.Т.

Технология : программа : 5-8 классы / А.Т. Тищенко, Н.В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2012.

1. Синица Н.В.

Технология. Технологии ведения дома : 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко.– М. : Вентана-Граф, 2014.

**Дополнительно**

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / [В.Н. Правлюк, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др.]; под ред. В.Д. Симоненко. – 3-е изд., перераб. – М.: Вентана-Граф, 2009.
2. Трудовое обучение: С.-х. работы: Проб. учеб. пособие для 5-7 кл. сред. шк./ Под ред. Д. И. Трайтака. – 2-е изд. – М.: Просвещение, 1990.
3. Школа и производство: Научно-методический журнал – М.: «Школа-Пресс», 1998-2014 годы.

**Коллекции**

|  |
| --- |
| 1. Коллекция промышленных образцов тканей, ниток и фурнитуры (5 листов) |
| 1. Коллекция «Лен и продукты его переработки» (4 листа) |
| 1. Коллекция «Хлопок и продукты его переработки» (4 листа) |

**Таблицы**

**Таблицы «Материаловедение»**

1. Классификация текстильных волокон.
2. Натуральные растительные волокна.
3. Натуральные животные волокна.
4. Прядение.
5. Виды пряжи.
6. Текстильные переплетения.
7. Символы по уходу за одеждой.

**Таблицы «Машиноведение»**

1. Универсальная машина бытового назначения.
2. Регулировка и уход за швейной машиной.
3. Краеобметочная машина 51 класса ПМ3.
4. Утюг бытовой электрический.
5. Электробезопасность.
6. Техника безопасности при ручных и машинных работах.

**Таблицы «Швейное дело»**

1. Классификация стежков и строчек.
2. Классификация швов.
3. Виды ручных стежков и строчек.
4. Виды основных ручных стежков и область их применения.
5. Виды основных машинных стежков и область их применения (1).
6. Виды основных машинных стежков и область их применения (2).
7. Виды соединительных швов.
8. Швы стачные и швы настрочные.
9. Швы накладные (1).
10. Швы накладные (2).
11. Швы взамок, запошивочный, встык и двойной.
12. Виды краевых швов.
13. Швы вподгибку.
14. Швы обтачные и окантовочные.
15. Виды отделочных швов.
16. Отделочные швы.
17. Обработка вытачек, рельефов и подрезов.
18. Складки.
19. Символы по уходу за изделиями (1).
20. Символы по уходу за изделиями (2).

**Таблицы по обслуживающему труду «Швейная машина» (IV-VIII)**

1. Швейная машина ПМ3 класса 2-М.

2. Правильная посадка.

3. Заправка ниток.

4. Приводные устройства.

5. Приспособления к швейным машинам.

6. Машинная игла и моталка.

7. Регуляторы строчки.

8. Регуляторы натяжения нитки.

9. Схема смазки.

10а. Детали и механизмы швейной машины.

10б. Детали и механизмы швейной машины.

11. Конструктивная схема машины ПМ3 класса 2-М.

12. Механизмы передачи вращательного движения.

13. Механизмы преобразования движения.

14. Механизмы рабочих органов машины.

15. Механизмы рабочих органов машины.

16. Схема образования челночного стежка.

17. Техника безопасности.

**Таблицы по обслуживающему труду «Работа с пищевыми продуктами» (IV-VIII)**

3. Санитарно-гигиенические требования.

4. Техника безопасности.

5. Пищевые вещества.

9. Первичная обработка овощей.

12. Приготовление блюд из круп.

13. Приготовление блюд из молочных продуктов.

14. Мясные полуфабрикаты (котлеты).

15. Блюда из черствого хлеба.

17. Сладкие блюда.

18. Напитки.

**Таблицы по трудовому обучению «Сельскохозяйственный труд» (5-7классы)**

3. Декоративные растения.

4. Однолетние овощные культуры.

5. Корнеплодные культуры.

8. Зерновые культуры.

9. Зернобобовые культуры.

10. Выращивание культурной яблони.

11. Посадка дерева.

12. Сорные растения.

**Мультимедиа презентации**

**Кулинария**

1. Из чего состоят продукты?
2. Диетологи информируют.
3. Сервировка стола к завтраку.

**Создание изделий из текстильных материалов**

1. Фартуки в национальном костюме. Снятие мерок для построения чертежа фартука.
2. Моделирование фартука.

**Оборудование**

1. Швейные машины с ручным и электрическим приводами.
2. Электрический утюг.
3. Гладильная доска.
4. Набор посуды и приборов.
5. Компьютер и мультимедиа проектор.
6. Оверхед.

**ПРИЛОЖЕНИЕ**

**Последовательность выполнения проекта.**

1. Обоснование возникшей проблемы и потребности.  
2. Выявление основных требований к изделию.  
3. Историческая справка.

3. Выбор возможных вариантов.  
5. Эскиз изделия.  
6. Информация об изделии.  
7. Выбор материалов, инструментов и приспособлений.  
8. Технологическая карта.  
9. Экономический расчет.  
10. Контроль качества изделия и самооценка.  
11. Реклама.  
12. Защита проекта.

**Критерии оценки творческих проектов.**

**А. Оценка пояснительной записки проекта:**

1.Общеее оформление проекта.

2.Актуальность, обоснование проблемы и формулировка темы проекта.

3.Сбор информации по теме проекта. Анализ прототипов

4.Анализ возможных идей. Выбор оптимальных идей.

5.Выбор технологии изготовления изделия.

6.Экономическая оценка будущего изделия и технология его изготовления.

7.Разработка конструкторской документации, качество графики.

8.Описание изготовления изделия.

9.Эстетическая оценка выбранного варианта.

10.Экономическая оценка готового изделия.

11.Реклама изделия.

**Б. Оценка изделия.**

1.Оригинальность конструкции.

2.Качество изделия.

3.Соответствие изделия проекту.

4.Практическая значимость.

**В. Оценка защиты проекта.**

1. Формулировка проблемы и темы проекта.

2.Анализ прототипов и обоснование выбранной идеи.

3. Описание технологии изготовления изделия.

4.Четкость и ясность изложения.

5.Глубина знаний и эрудиция.

6.Время изложения (до 5 минут).

7.Самооценка.

8.Ответы на вопросы.