


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Фроловская основная общеобразовательная школа»**

«Согласовано»

Зам. директора по УВР

 /Лагунова А.В./

23.06.2017 г (дата)

«Рассмотрено»

Протокол педсовета

№7 от 23.06. 2017 г



/ И.Г. Старкова/

**Рабочая программа
по предмету «Технология» для 5 класса
учитель С. А. Яскина**

**учебный год
2017 – 2018**

I. Пояснительная записка

Направление «Технологии ведения дома»

Данная программа составлена на основе Закона РФ «Об образовании» (от 10.07.1992г. №3266, с изменениями и дополнениями), Типового положения об общеобразовательном учреждении, Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. №1897), примерной программы по технологии для учащихся 5-9 классов, (М.: Просвещение, 2011); примерной основной образовательной программы образовательного учреждения (основная школа, 2011г.); Федеральных требований к образовательным учреждениям в части минимальной оснащенности учебного процесса и оборудования учебных помещений (пр. Минобрнауки России от 4 октября 2010 г. № 986); СанПиН (2.4.2. 2821-10 от 29 декабря 2010 г. №189); Федеральные требования к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников (пр. Минобрнауки России от 28 декабря 2010 г. №2106).

1.1. Направленность рабочей программы «Технологии ведения дома»

Рабочая программа имеет базовый уровень и направлена на достижение следующих **целей**:

- **освоение** технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- **овладение** общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
- **развитие** познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- **воспитание** трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- **получение** опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

На изучение программы в 5 классе выделено 68 часов в год из расчета 2 учебных часа в неделю.

Анализ образовательных потребностей обучающихся и аргументация распределения количества часов по направлениям программы

С учетом

- интересов обучающихся,
- возможностей ОУ и материально-технической базы,
- наличия методического и дидактического обеспечения

1.2. Новизной данного стандарта по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у самих школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку именно в школьном возрасте неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

- В отличие от предыдущего стандарта, в содержании данного курса сквозной линией проходят экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся от оформления кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.
- При изучении курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.
- При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.
- При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных и краеобметочных машин с программным управлением.
- Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.
- При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.
- Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

1.3. Цели и задачи образовательной области «Технология» в 5 классе

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

Задачами изучения учебного предмета «Технология» в 5 классе являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности,
- Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

1.4. Общая характеристика предмета

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

Независимо от вида изучаемых технологий, содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- Технологическая культура производства,
- Культура и эстетика труда,
- Получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
- Основы черчения, графики, дизайна,
- Знакомство с миром профессий,
- Влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека,
- Творческая и проектная деятельность

Содержание рабочей программы по технологии в 5 классе предусматривает изучение программы по следующим направлениям:

- Творческая проектная деятельность

- Технология ведения домашнего хозяйства (Оформление интерьера кухни-столовой)
- Кулинария
- Создание изделий из текстильных материалов

-Производство текстильных материалов

-Свойства текстильных материалов

-Изготовление выкройки

-Швейные ручные работы

-Швейная машина

-Машинные швы

-Влажно-тепловая обработка ткани

- Художественные ремесла (Лоскутное шитье)

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

На изучение теоретического материала отводится около 30% учебного времени. Основная часть учебного времени (не менее 70%) отводится на практическую деятельность – формирование универсальных учебных действий.

Основным видом деятельности учащихся 5 класса, изучающих предмет «Технология» по направлению «Технологии ведения дома», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют не менее одного проекта в рамках содержания одного из четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Художественные ремёсла», что и является итоговой работой по окончании изучения курса предмета «Технология», 5 класс.

1.5. Результаты освоения учебного предмета «Технология» в 5 классе

Изучение предмета «Технология» обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;

развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;

формирования уважительного отношения к труду;

формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в 5 классе:

самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;

алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов; моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;

соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

Предметные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в 5 классе:

в познавательной сфере:

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда;

практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;

распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов;

формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;
- умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества; художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды;

участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

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

установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта;

сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора;

аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

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;

сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

1.6. Содержание учебного предмета

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы. *Выпускник получит возможность научиться:*

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

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

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

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

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

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

определять и исправлять дефекты швейных изделий;

выполнять художественную отделку швейных изделий;

изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

определять основные стили одежды и современные направления моды.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

В результате изучения технологии обучающиеся **ознакомятся:**

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

овладеют:

основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информационной 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 учётом 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, изготавливать изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека; возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического развития обучающихся.

Программа по предмету «Технология», 5 класс предусматривает проведение на занятиях инструктажа по охране труда и технике безопасности. Преподавателем ведется журнал по охране труда в соответствии с существующими нормативными документами и локальными актами школы.

Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце каждого года обучения.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся необходимо акцентировать их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. Учитель должен помочь школьникам выбрать такой объект для творческого проектирования (в соответствии с имеющимися возможностями). При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

Обучение технологии предполагает широкое использование межпредметных связей. Это связи с *алгеброй* и *геометрией* при проведении расчётных операций и графических построений. *Схимией* 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. При этом возможно проведение интегрированных занятий в рамках отдельных разделов.

1.7. 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.

С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

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

1.8. 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;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающийся, независимо от изучаемого направления, получает возможность **ознакомиться:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;

назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;

со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

рационально организовывать рабочее место;

находить необходимую информацию в различных источниках;

применять конструкторскую и технологическую документацию;

составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;

выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;

конструировать, моделировать, изготавливать изделия;

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

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

находить и устранять допущенные дефекты;

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

планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий; распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретённые знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

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

развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;

получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;

организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;

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

изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;

1.9. Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты.

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываю целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полноту пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Эти виды контроля учитель может использовать как на каждом занятии, так и периодически (по этапам, по разделам).

В последнее время имеют место стандартизированные задания, по результатам выполнения которых судят о личностных характеристиках, а также знаниях, умениях и навыках испытуемых.

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

Инструментарий для оценивания результатов:

- тесты,
- практические работы
- творческие работы,
- творческие проектные работы,
- лабораторные работы

Система оценки достижений учащихся:

- пятибалльная, портфолио, проектная работа

Форма промежуточной и итоговой аттестации: аттестация (оценка) за I, II, III, IV четверти и год.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Нормы оценки практической работы

Организация труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправлены самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

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

Приемы труда

ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

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

Качество изделия (работы)

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.

II. Учебный план и календарно-тематическое планирование

2.1. Учебный план

Базисный учебный план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5, 6, 7 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 8 и 9 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в неделю.

В соответствии с Учебным планом количество часов в 5 классе, отведенных на изучение учебного предмета «Технология» на учебный год составляет – 68 часов, (2 часа в неделю)

Краткая характеристика каждого раздела
с указанием общих и частных моментов

| № п/п | Наименование разделов | Всего часов | Практические работы | Творческие проектные работы | Контрольные работы, тесты |
|----------|--|----------------|------------------------|-----------------------------------|---------------------------------|
| 1 | Сельскохозяйственный труд | 14 | 4 | - | - |
| 1. | Творческая проектная деятельность | 8 | 4 | - | - |
| 2. | Оформление интерьера кухни | 2 | 1 | 1 | - |
| 3 | Бытовые электроприборы на кухне | 2 | 1 | - | - |
| 4. | Кулинария | 8 | 4 | 1 | 1 |
| 5. | Создание изделий из текстильных материалов | 24 | 11 | 1 | 2 |
| 6 | Художественные ремесла | 10 | 4 | 1 | - |
| | Итого | 68 | 28 | 4 | 3 |

В разделах указаны часы для изучения теоретических сведений, практическая работа над проектом, которая проводится параллельно с изучаемой темой, совпадающей с темой проекта.

2.2. Календарно-тематическое планирование

| № урока | Тема урока | Кол час | Цели урока | Планируемые результаты (УУД) | Вид контроля |
|---|--|---------|--|---|--------------|
| Раздел «Сельскохозяйственный труд» 8ч. | | | | | |
| 1-2 | Вводный инструктаж по технике безопасности, правилам поведения на участке, санитарно – гигиеническим требованиям. Ознакомление с планом работы на учебный год | 2 | Формирование понятий о технике безопасной работы на участке. | Информационный поиск (П). Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановки вопроса. Развитие умения слушать собеседника (К) | Опрос. |
| 3-4 | Уборка и учет урожая лука репчатого. | 2 | Формирование понятий о процессе уборки урожая. | Структурирование знаний. Информационный поиск (П) Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К) | Опрос. |
| 5-6 | Подготовка лука к хранению | 2 | Формирование понятий о процессе хранения урожая. | Формулирование цели. Выбор критериев для сравнения. Информационный поиск. Анализ объектов (П) Планирование сотрудничества. | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|--|--------|
| | | | | <p>Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К)</p> <p>Развитие умений учебной деятельности. Умение применять технологии. Выбор критериев для сравнения (П)</p> | |
| 7-8 | Подготовка участка к осенней основной обработке почвы под огурцы. | 2 | Формирование умений в подготовке почвы под огурцы. | <p>Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта</p> | |
| <p align="center">Разделы: «Оформление интерьера кухни-2» «Бытовые электроприборы на кухне-2» «Кулинария» - 8ч. «Творческие проекты» - 4</p> | | | | | |
| 1-2. | Вводный урок. Творческая проектная деятельность | 2 | Формирование умений по реализации проектной деятельности: выбор источников литературы, творческая идея проекта, рациональность методов, самоанализ деятельности | <p>Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний. Информационный поиск (П). Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановки вопроса. Развитие умения слушать собеседника (К)</p> <p>Объемно-пространственное мышление. Создание творческих работ на основе собственного замысла. Умение применять известные знания на практике (П)</p> <p>Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция. (Р</p> | Опрос. |

| | | | | | |
|--------|---|---|---|--|---|
| 3-4. | Интерьер и планировка кухни-столовой. Бытовые электроприборы на кухне. Творческий проект «Планирование кухни-столовой». | 2 | Формирование умений по созданию композиции в интерьере кухни: отличие помещений кухни и столовой, удобное размещение мебели, элементы отделки помещения | <p>Формулирование цели. Выбор критериев для сравнения.</p> <p>Информационный поиск. Анализ объектов (П)</p> <p>Планирование сотрудничества.</p> <p>Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К)</p> <p>Развитие умений учебной деятельности.</p> <p>Выбор критериев для сравнения (Л)</p> <p>Целеполагание. Планирование деятельности (Р)</p> | Опрос. |
| 5-6. | Бытовые электроприборы на кухне | 2 | Формирование умений безопасной работы с электроприборами. | | Опрос |
| 7-8. | Санитария и гигиена на кухне. ТБ при работе по кулинарии. Здоровое питание. Пр.р. Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни. | 2 | Изучение процессов приготовления пищи: изучение процессов первичной и тепловой обработки, правил санитарии, гигиены и ТБ | | Опрос |
| 9-10. | Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков. Пр.р. Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков. | 2 | Изучение технологии приготовления бутербродов, видов бутербродов. Подача бутербродов к столу. | | Опрос (вкус.качества блюда), орг. работ. места) |
| 11-12. | Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Пр. р. Приготовление и оформление блюд из макаронных изделий. | 2 | Изучение видов макаронных изделий, круп и бобовых технологии и блюд из них. Изучение способов подготовки продуктов к приготовлению блюд. | | Опрос (вкус.качества блюда), орг. работ. места) |

| | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| 13-14. | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. Пр. р. Приготовление салата из сырых овощей. Приготовление фруктового салата. Технология приготовления блюд из яиц. Приготовления завтрака. Сервировка стола к завтраку. Пр. р.Приготовление блюд из яиц. | 2 | Ознакомление с ролью овощей в питании, классификацией овощей. Сформировать навыки по определению качества овощей и фруктов. Первичная обработка и приготовление блюд из свежих овощей и фруктов. Ознакомление с питательными свойствами яиц. Сформировать навыки по определению доброкачественности яиц. Приготовлению блюд из яиц. | | Опрос (вкус.качества блюда), орган. рабоч места) |
| 15-16. | Творческий проект «Приготовление завтрака для всей семьи» | 2 | Формирование умений по реализации проектной деятельности: выбор источников литературы, творческая идея проекта, рациональность методов, самоанализ деятельности | | Оценка. Контроль выполнения, соблюдения требований к проекту. |
| Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» 24ч «Творческие проекты» - 2 | | | | | |
| 1 - 2 | Производство текстильных материалов. Пр.р. Изучение свойств нитей основы и утка. | 2 | Ознакомление с классификацией текстильных волокон, с профессиями прядильщика и ткача. Научить определять направление нитей основы и утка, полотняное переплетение, лицевую и | Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний. Информационный поиск (П) | Контрольное тестирование по |

| | | | | | |
|------|---|---|--|--|---|
| | | | изнаночную сторону ткани. | Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К) | разделу «Кулинария» |
| 3-4 | Текстильные материалы и их свойства. Пр. р. Изучение свойств тканей из хлопка и льна | 2 | Ознакомление со свойствами хлопчатобумажных и льняных тканей. Научить использовать свойства этих тканей при изготовлении швейных изделий и ухода за ними. | Создание работ на основе собственного замысла. Пространственное мышление. Развитие мышления, воображения. (П) Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция. (Р) | Оценка. Контроль выполнения, соблюдения требований к проекту. |
| | | | | | |
| 5-6) | Изготовление выкроек. Пр.р. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Раскрой швейного изделия. Пр. р. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою. Раскрой швейного изделия. | 2 | Формирование понятий о процессе изготовления одежды, сформировать навыки по измерению фигуры человека. Сформировать знания о способах подготовки ткани к раскрою, раскладке выкроек на ткани и ее раскрою. Развивать навык выполнения работы в точной последовательности | Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний. (П) Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К) Развитие умений учебной деятельности. Умение применять технологии. Выбор критериев для сравнения (Л) Целеполагание. Планирование деятельности (Р) | Опрос. Лабор. работа |
| 7-8 | Швейные ручные работы Пр. р. Выполнение образцов ручных стежков, строчек и швов. | 2 | Ознакомление учащихся с терминологией, применяемой при выполнении ручных работ. Сформировать навыки правильного применения технологии, ознакомить с приемами выполнения ручных стежков и строчек. | | Контрольное тестирование по разделу «Материаловедение» |

| | | | | | |
|-------|--|---|---|---|-----------------------------------|
| 9-10 | Швейная машина. Подготовка швейной машины к работе. Пр.р. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нити | 2 | Формирование знаний о бытовых машинах и различных приводах, составных частях швейной машины. Сформировать навыки по подготовке швейной машины к работе, заправке верхней и нижней нитей. | | Опрос, орган.рабо ч. места. |
| 11-12 | Классификация машинных швов: соединительных и краевых. Пр.р. Изготовление образцов машинных работ. Выполнение машинных швов: соединительные (вразутюжку, взаутюжку), краевые (с открытым срезом, с закрытым срезом), отделочные. Влажно-тепловая обработка ткани. | 2 | Ознакомление с видами машинных швов. Дать характеристику каждому шву. Сформировать навыки по выполнению машинных швов, соблюдая технологическую последовательность. Ознакомит с организацией рабочего места для выполнения ВТО, научить терминологии, применяемой при работе утюжильных работ | Формулирование цели. Выбор критериев для сравнения. Информационный поиск. Анализ объектов (П) Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К) Развитие умений учебной деятельности. Умение применять технологии. Выбор критериев для сравнения (П) Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция. (Р) | Опрос, орган.рабо ч. места. |
| 13-14 | Основные операции при машинной обработке изделия. Пр.р. Технология пошива салфетки. | 2 | Закрепление навыка по выполнению машинных швов | Анализ объектов. Знаково-символические действия - замещение, кодирование/декодирование, моделирование). Структурирование знаний. (П) Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К) Активизация учебной деятельности. | Опрос, орган.рабо ч. места. |

| | | | | | |
|-------|--|---|--|---|---|
| | | | | Применение технологии в других ситуациях.(Л) Волевая саморегуляция. Коррекция, самоанализ. Планирование деятельности (Р) | |
| 15-16 | Технология пошива фартука. Подготовка деталей к обработке. Пр.р. Обработка боковых срезов фартука на поясе. Обработка нижнего среза фартука на поясе. | 2 | Ознакомление учащихся с правилами обработки боковых срезов фартука. Ознакомить с правилами обработки нижней части фартука. | Анализ объектов. Знаково-символические действия - замещение, кодирование/декодирование, моделирование). Структурирование знаний. (П) Планирование сотрудничества. | Опрос, правильность заправки, орган.рабоч. места. |
| 17-18 | Обработка накладного кармана. Пр.р. обработка верхнего среза. Заметывание срезов. | 2 | Формирование навыка обработки кармана. | Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К) Активизация учебной деятельности. Применение технологии в других ситуациях.(Л) Волевая саморегуляция. Коррекция, самоанализ. Планирование деятельности (Р) | Опрос, Качество образцов, орган.рабоч. места. |
| 19-20 | Соединения кармана с основной деталью фартука. Пр.р. Настрачивание кармана на изделие. | 2 | Формирование умения выполнять правильное соединение кармана с основной деталью фартука. | Анализ объектов. Знаково-символические действия - замещение, кодирование/декодирование, моделирование). Структурирование знаний. (П) Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка | Опрос, Качество образцов, орган.рабоч. места. |
| 21-22 | Обработка пояса-завязки. Пр.р. Обработка пояса | 2 | Ознакомление учащихся с технологией обработки пояса-завязки. | Анализ объектов. Знаково-символические действия - замещение, кодирование/декодирование, моделирование). Структурирование знаний. (П) Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка | Опрос. Качество выполнения пооперационной работы. Организация |

| | | | | | |
|-------|--|---|---|--|---|
| | | | | вопроса. Умение выражать свои мысли (К) Активизация учебной деятельности. Применение технологии в других ситуациях.(Л) Волевая саморегуляция. Коррекция, самоанализ. Планирование деятельности (Р) | ия рабочего места |
| 23-24 | Сборка фартука и ВТО изделия. Пр.р. Сборка фартука и ВТО изделия. | 2 | Ознакомление учащихся с технологией сборки фартука и ВТО изделия. | | Опрос. Качество выполнения я пооперационной работы. Организация рабочего места |
| 25-26 | Проектная работа. Пр.р. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану. Защита проекта. | 2 | Формирование умений по реализации проектной деятельности: выбор источников литературы, творческая идея проекта, рациональность методов, самоанализ деятельности | | Опрос. Качество выполнения я пооперационной работы. Организация рабочего места |
| | | | | | |

Раздел «Художественные ремёсла» 10 ч
«Творческие проекты» - 2

| | | | | | |
|-----|---|---|---|---|--|
| 1-2 | Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства. Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. Правила, приёмы и средства композиции. | 2 | Ознакомление с современными видами декоративно-прикладного искусства. Исследовать творчество народных умельцев своего края. Ознакомить с инструментами и приспособлениями, применяемыми в традиционных художественных ремеслах. | Формулирование цели. Выбор критериев для сравнения. Информационный поиск. Анализ объектов (П) Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановке вопроса. (К) Объемно-пространственное мышление. Создание творческих работ на основе собственного замысла (П) Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция. (Р) | |
| 3-4 | Понятие орнамента. Цветовые сочетания в орнаменте. Пр.р. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку. | 2 | Сформировать понятие об орнаменте, цветовых сочетаниях в орнаменте. Научить создавать графические композиции, орнаменты, используя компьютер. | Формулирование цели. Выбор критериев для сравнения. Информационный поиск. Анализ объектов (П) Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановке вопроса. (К) Объемно-пространственное мышление. Создание творческих работ на основе собственного замысла (П) | Опрос, качество выполнения практического задания. Организация раб. места |
| 5-6 | Лоскутное шитье. Возможности лоскутной пластики. Лоскутное шитье по шаблонам. Технология изготовления шаблонов из плотного картона. Технология выкраивания | 2 | Ознакомление с историей лоскутного шитья. Познакомить с инструментами, материалом и оборудованием. Сформировать навыки по организации рабочего места и подготовке материалов к работе. | Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция. (Р) | Опрос (качество образца), орган. рабоч. места |

| | | | | | |
|-------|--|---|--|---|--|
| | деталей. | | | | |
| 7-8 | Аппликация. Изготовление аппликации. | 2 | Ознакомление с техникой аппликации. Сформировать навык о способах соединения аппликации с основным изделием. | | Опрос (качество образца), орган.рабоч места Опрос (качество образца), орган.рабоч места |
| 9-10 | Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» Пр.р. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья. | 2 | Формирование умений по реализации проектной деятельности: выбор источников литературы, творческая идея проекта, рациональность методов, самоанализ деятельности | Анализ объектов. Знаково- символические понятия. Структурирование знаний. Информационный поиск (П) Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановки вопроса. Развитие умения слушать собеседника (К) Объемно-пространственное мышление. Создание творческих работ на основе собственного замысла. Умение применять известные знания на практике (П) Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция. (Р) | Оценка. Контроль выполнения. |
| 11-12 | Защита проекта. Выставка творческих работ | 2 | Закрепление приемов защиты проекта и навыков по защите проекта. | | Оценка. Контроль выполнения, соблюдения требований к проекту. |

Раздел «Сельскохозяйственный труд» 6ч.

| | | | | | |
|------------------------------|---|----------|---|---|--------|
| | Сроки и способы посева семян зеленых культур. Посев петрушки | 2 | Ознакомление со способами посева семян. | Анализ объектов. Знаково-символические понятия. Структурирование знаний. Информационный поиск (П) Планирование сотрудничества. Проявление лидерских качеств в роли консультанта. Умение в постановки вопроса. Развитие умения слушать собеседника (К) | |
| | Способы выращивания овощных культур. Посадка белокочанной и цветной капусты. | 2 | Ознакомление со способами выращивания капусты. | Планирование сотрудничества. Личностное взаимопонимание между партнерами. Постановка вопроса. Умение выражать свои мысли (К) Активизация учебной деятельности. Применение технологии в других ситуациях.(Л) | Опрос. |
| | Прополка и прореживание всходов овощных растений | 2 | Формирование умений по прополке и прореживанию рассады. | Целеполагание. Оценка: осознание качества, уровня усвоения материала. Волевая саморегуляция. (Р) | |
| Итого за год 68 часов | | | | | |
| | | | | | |

III. Содержание программ «Технологии ведения дома», 5класс

Содержание программы обучения технологии в 5классе соотнесено с учебником: Синица, Н.В. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М.: Вентана-Граф, 2015. - 192 с. : ил.

Раздел «Кулинария»

Тема. 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 приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

Тема. Здоровое питание

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. 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 зёрен 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. 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. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка 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 распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). 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 варёных 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 варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема. 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 варёных 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. 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. Складывание салфеток.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема. Интерьер кухни, столовой

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма 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 помощью ПК.

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

Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема. 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 стороны ткани.

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

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

Тема. 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. 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. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. 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. Технология изготовления швейных изделий

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным 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 ремёсла»

Тема. 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, села.

Приёмы 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 (музей этнографии, школьный музей).
Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.
Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

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

Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы 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. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

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. Лоскутное шитьё

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

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

Лабораторно-практические и практические работы.

Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема. 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, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

IV. Научно-методическое, материально-техническое обеспечение

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

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

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

Оснащение учебного процесса

Общая характеристика кабинета технологии. Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов и мастерских по соответствующим направлениям обучения или комбинированных мастерских.

Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных помещений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м² на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м² — для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать соответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умывальник и полотенце (бумажное или электрическое). Температуру в мастерских в холодное время года нужно поддерживать не ниже 18 °С при относительной влажности 40–60 %.

Электрическая проводка к рабочим столам должна быть стационарной. Включение и выключение всей электросети кабинета или мастерской осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

Учебно-материальная база по технологии должна иметь рекомендованный Министерством образования и науки Российской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т. д. согласно утверждённому Перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер; цифровой фотоаппарат; цифровая видеокамера; сканер; цифровой микроскоп; доска со средствами, обеспечивающими обратную связь.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

V. Список учебно - методической литературы

Программа реализована в предметной линии учебников «Технология. Технологии ведения дома», подготовленных авторским коллективом (А. Т. Тищенко, Н. В. Синеца, В. Д. Симоненко) в развитие учебников, созданных под руководством проф. В. Д. Симоненко и изданных Издательским центром «Вентана-Граф».

Литература:

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы М.: Просвещение, 2015 – (Стандарты второго поколения).
2. Учебник. Н.В.Синеца, В.Д.Симоненко «Технология. Технологии ведения дома», М.: Вентана-Граф, 2015.
3. Г.П.Попова «Технология. Поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко. Вариант для девочек», учитель, 2015.