

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №123 г. Перми»**

«Согласовано»

Заместитель директора по УВР
Кузнецова Л.В.
от « » августа 2017 года

«Рассмотрено»

на заседании педагогического
совета
Протокол № 1
от « » августа 2017 года

«Утверждаю»

Директор школы

от « » августа 2017 года
Кудашов В.Н.

**Рабочая программа по предмету
«Технология»
5 класс**

Программу реализует:
Соболева О.А.,
учитель технологии

2017-2018 учебный год
г. Пермь

Рабочая программа по технологии 5 класс

Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана на основе примерной рабочей программы разработанной авторским коллективом Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. на основе примерной основной образовательной программы основного общего образования по технологии, одобренной решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию (протокол от 8 апреля 2015 г. № 1/15) и вошедшей в Государственный реестр образовательных программ. Программа может быть использована в период перехода от программ, деливших предмет по направлениям обучения: индустриальные технологии, технологии ведения дома и сельскохозяйственные технологии, к новому содержанию технологического образования.

Для обучения используются учебник для учащихся общеобразовательных учреждений «Технология. Обслуживающий труд. 5 класс.» Москва, издательский центр «Дрофа», 2015 год. Учебник включен в федеральный перечень учебников, рекомендован Министерством образования и науки РФ. Материал изучается на базовом уровне.

Цели:

Изучение технологии в основной школе направлено на достижение следующих целей:

1. обеспечение понимания обучающимися сущности современных материальных, информационных и социальных технологий и перспектив их развития;
2. освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
3. формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
4. овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми безопасными приёмами использования распространёнными инструментами, механизмами и машинами, способами управления, широко применяемыми в жизни современных людей видами бытовой техники;
5. овладение распространёнными общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и

создания продуктов труда;

6. развитие у обучающихся познавательных интересов, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
7. воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности на примерах отечественных достижений в сфере технологий производства и социальной сфере;
8. формирование информационной основы и персонального опыта, необходимых для определения обучающимися направлений своего дальнейшего образования в контексте построения жизненных планов, в первую очередь касающихся сферы и содержания будущей профессиональной деятельности.

Задачи

К задачам учебного предмета «Технология» в системе общего образования относятся:

1. Приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
2. Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда;
3. Овладение способами деятельности:
 - умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
 - способность работать с разными видами информации: символами, текстами, таблицами, графиками, чертежами и др., критически осмысливать полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
 - умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т.д.;
4. Освоение компетенций: коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно - саморазвивающей.

Место предмета в учебном плане:

Для проведения занятий по образовательной области «Технология» Базисным учебным планом общеобразовательных учреждений на федеральном уровне в 5 классах еженедельно отводятся 2 часа учебных занятий при продолжительности учебного года 35 недель.

Перечень знаний и умений, формируемых у учащихся 5 классов

Учащиеся должны знать:

Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ; виды овощей, общие сведения о пищевой ценности овощей, способах их кулинарного использования, методы определения качества овощей, понятие об экологической чистоте воды и продуктов, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;

правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, горячими жидкостями; способы определения свежести яиц, использование яиц в кулинарии, способы крашения яиц; виды бутербродов и горячих напитков, технологию их приготовления, правила сервировки стола к завтраку;

Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине; принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, структуру полотняного переплетения, свойства нитей основы и утка;

Технические характеристики, назначение основных узлов универсальной швейной машины, виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины к работе;

Эксплуатационные, гигиенические и эстетические требования, предъявляемые к рабочей одежде, общие сведения о системах конструирования одежды, правила построения и оформления чертежей швейных изделий, особенности строения женской и детской фигуры, правила снятия мерок для построения чертежа фартука, их условные обозначения;

назначение, конструкция, условные графические обозначения и технологию выполнения следующих швов: стачного в заутюжку и в раз утюжку, в подгибку с открытым и закрытым срезом; виды и сорта сельскохозяйственных культур; чистоту, всхожесть, класс и посевную годность семян; нормы высева семян; различные способы воспроизводства плодородия почвы; технологию посева/посадки комнатных или овощных культурных растений в условиях школьного кабинета; график агротехнологических приёмов ухода за культурными растениями; способы хранения овощей и фруктов; виды дикорастущих растений, используемых человеком; технологию заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона; излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и

рефератов. Типы животных и их роль в сельскохозяйственном производстве; примеры технологий производства основных видов животноводческой продукции: молока, мяса, яиц, шерсти, пушнины; оценку качества продукции животноводства; информацию и технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка; рацион для домашних животных в семье, организацию их кормления; технологические схемы производства продукции животноводства; информацию по улучшению пород кошек, собак в клубах; санитарную обработку и другие профилактические мероприятия для кошек, собак. Как планировать и выполнять учебные технологические проекты: как выявлять и формулировать проблему; как обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; как планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; как выбирать средства реализации замысла; как осуществлять технологический процесс; как контролировать ход и результаты выполнения проекта; как представлять результаты выполненного проекта: как пользоваться основными видами проектной документации; как готовить пояснительную записку к проекту; как оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

Учащиеся должны уметь:

Работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; определять качество овощей, проводить первичную обработку всех видов овощей, выполнять нарезку овощей, применять различные способы варки, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки, сервировать стол к завтраку;

Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную сторону ткани;

Включать и отключать маховое колесо от механизма машины, наматывать нитки на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нити, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки), регулировать длину стежка;

Читать и строить чертеж фартука, снимать мерки и записывать результаты измерений, выполнять моделирование фартука, подготавливать выкройку к раскрою; Выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной в за утюжку, стачной в раз утюжку, в подгибку с открытым и закрытым срезом, распускать швы, обрабатывать

накладные карманы и бретели, подготавливать ткань к раскрою, выполнять намелку и раскрой ткани, переносить контурные и контрольные линии выкройки на ткань, обрабатывать детали кроя, накалывать, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швом в подгибку с закрытым срезом или тесьмой, выполнять влажно-тепловую обработку и определять качество готового изделия; приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития агротехнологий; применять способы и методы вегетативного размножения культурных растений (черенками, отводками, прививкой, культурой ткани) на примере комнатных декоративных культур; определять виды удобрений и способы их применения; проводить фенологические наблюдения за комнатными растениями; выполнять основные технологические приемы аранжировки цветочных композиций, использования комнатных культур в оформлении помещений (на примере школьных помещений); применять технологические приемы использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории. Приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий животноводства; проектированию и изготовлению простейших устройств, обеспечивающих условия содержания животных и облегчающих уход за ними; описывать признаки основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам; исследовать проблемы бездомных животных как проблему своего микрорайона. Выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения; модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии; технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты; оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.

Личностные результаты:

- 1.** Проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности.
- 2.** Выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей.

3. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
4. Владение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда.
5. Самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации.
6. Планирование образовательной и профессиональной карьеры.
7. Осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации.
8. Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.
9. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.
- 10.** Проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметные результаты:

1. Планирование процесса познавательной деятельности.
2. Ответственное отношение к культуре питания, соответствующего нормам здорового образа жизни.
3. Проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.
4. Самостоятельное выполнение различных творческих работ по созданию оригинальных изделий технического творчества и декоративно-прикладного искусства.
5. Приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности.
6. Выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих субъективную потребительную стоимость или социальную значимость.
7. Выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных.
8. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость.
9. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками.

10. Объективная оценка своего вклада в решение общих задач коллектива.
11. Оценка своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам.
12. Обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах.
13. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.
14. Соблюдение безопасных приемов познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, объектов живой природы, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 5) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 6) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 7) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- 8) применение общенаучных знаний в процессе осуществления рациональной технологической деятельности;
- 9) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов;
- 10) владение алгоритмами и методами решения технических и технологических задач.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;

- 2) организация рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 3) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 4) проведение необходимых опытов и исследований при подборе материалов и проектировании объекта труда;
- 5) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 6) анализ, разработка и/или реализация прикладных проектов, предполагающих:
 - изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования;
 - модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта;
 - определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);
- 7) анализ, разработка и/или реализация технологических проектов, предполагающих оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);
- 8) анализ, разработка и/или реализация проектов, предполагающих планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);
- 9) планирование (разработка) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;
- 10) разработка плана продвижения продукта;
- 11) проведение и анализ конструирования механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартных простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора);
- 12) планирование последовательности операций и разработка инструкции, технологической карты для исполнителя, согласование с заинтересованными субъектами;
- 13) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 14) определение качества сырья и пищевых продуктов органолептическими и лабораторными методами;
- 15) приготовление кулинарных блюд из молока, овощей, нерыбных продуктов моря, круп и др. с учетом требований здорового образа жизни;
- 16) формирование ответственного отношения к сохранению своего здоровья;

- 17) составление меню для подростка, отвечающего требованию сохранения здоровья;
- 18) заготовка продуктов для длительного хранения с максимальным сохранением их пищевой ценности;
- 19) соблюдение безопасных приемов труда, правил пожарной безопасности, санитарии и гигиены;
- 20) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 21) выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 22) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и мерительных инструментов и карт пооперационного контроля;
- 23) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 24) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 25) расчёт себестоимости продукта труда.

В мотивационной сфере:

- 1) оценка своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 3) выраженная готовность к труду в сфере материального производства;
- 4) согласование своих потребностей и требований с другими участниками познавательно-трудовой деятельности;
- 5) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 6) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 7) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) применение различных технологий технического творчества и декоративно-прикладного искусства (роспись ткани, ткачество, войлок, вышивка, шитье и др.) в создании изделий материальной культуры;
- 3) моделирование художественного оформления объекта труда;
- 4) способность выбрать свой стиль одежды с учетом особенности своей фигуры;

- 5) эстетическое оформление рабочего места и рабочей одежды;
- 6) сочетание образного и логического мышления в процессе творческой деятельности;
- 7) создание художественного образа и воплощение его в продукте;
- 8) развитие пространственного художественного воображения;
- 9) развитие композиционного мышления, чувства цвета, гармонии, контраста, пропорции, ритма, стиля и формы;
- 10) понимание роли света в образовании формы и цвета;
- 11) решение художественного образа средствами фактуры материалов;
- 12) использование природных элементов в создании орнаментов, художественных образов моделей;
- 13) сохранение и развитие традиций декоративно-прикладного искусства и народных промыслов в современном творчестве;
- 14) применение методов художественного проектирования одежды;
- 15) художественное оформление кулинарных блюд и сервировка стола;
- 16) соблюдение правил этикета.

В коммуникативной сфере:

- 1) умение быть лидером и рядовым членом коллектива;
- 2) формирование рабочей группы с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 3) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 4) публичная презентация и защита идеи, варианта изделия, выбранной технологии и др.;
- 5) способность к коллективному решению творческих задач;
- 6) способность объективно и доброжелательно оценивать идеи и художественные достоинства работ членов коллектива;
- 7) способность прийти на помощь товарищу;
- 8) способность бесконфликтного общения в коллективе.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и приспособлениями;
- 2) достижение необходимой точности движений и ритма при выполнении различных технологических операций;

- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту с учетом технологических требований;
- 4) развитие глазомера;
- 5) развитие осязания, вкуса, обоняния.

Содержание курса 5 класс.

Вводный урок (2 час.)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. Знакомство со швейной мастерской, правила ТБ в кабинетах технологии.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Рабочее место на кухне и в мастерской.

Технологии обработки пищевых продуктов(12 час.)

Физиология питания

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Суточная потребность в витаминах.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах.

Варианты объектов труда

Таблицы, справочные материалы. Технология приготовления пищи

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

Варианты объектов труда

Омлет, яичница, вареные яйца.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Эскизы оформления салатов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Сервировка стола

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу.

Варианты объектов труда

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Техника(8 час.)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Швейная машина. Образцы машинных строчек. Образцы швов.

Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов(34 час.)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

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

Варианты объектов труда

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Основные теоретические сведения

Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Основные теоретические сведения

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда

Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

Методы и средства творческой и проектной деятельности(4 час.)

Основные теоретические сведения

Основные компоненты проектирования. Формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Определение затрат на изготовление проектного изделия.

Практические работы:

Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты проекта. Изготовление технологической карты проекта. Презентация проектных изделий.

Объект труда:

Рабочая одежда.

Технологии сельскохозяйственного производства(8 час.)

Основные теоретические сведения

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Технологии уборки и хранения урожая культурных растений. Технологии получения семян культурных растений. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

Практические работы:

Определение основных групп культурных растений. Освоение способов хранения овощей и фруктов. Определение основных видов дикорастущих растений, используемых человеком. Освоение технологий заготовки сырья дикорастущих растений на примере растений своего региона. Освоение способов переработки сырья дикорастущих растений (чай, настои, отвары и др.).

Объект труда:

Подготовка сообщений и докладов.

Животноводство.

Основные теоретические сведения

Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные.

Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы.

Практические работы:

Сбор информации и описание примеров разведения животных для удовлетворения различных потребностей человека, классификация этих потребностей. Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.

Объект труда:

Подготовка сообщений и докладов.

Ресурсное обеспечение программы:

1. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Учебник (О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква, С. Э. Маркуцкая). М.: Дрофа, 2015г.
2. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Рабочая тетрадь (О. А. Кожина, С. Э. Маркуцкая). М.: Дрофа, 2015г.
3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Методическое пособие (О. А. Кожина, Е. Н. Кудаква) М.: Дрофа, 2014г.
4. Электронные образовательные ресурсы: <http://eor/edu.ru>; schooledlection.edu.ru.
5. Тесты по технологии «Обслуживающий труд» 5-7 классы. С. Э. Маркуцкая, М.: «Экзамен», 2006 г.
6. Технология в схемах, таблицах, рисунках. Обслуживающий труд 5 – 9 классы. С. Э. Маркуцкая, «Экзамен» Москва 2009г.
7. Методическое руководство к таблицам «Конструирование и моделирование одежды» 5 – 7 класс. Москва «Просвещение» 1990. Л. Я. Костецкая, Л. П. Чижикина.
8. Психологические аспекты проектной деятельности. Н. Л. Куракина, И. С. Сидорук. Волгоград «Учитель».

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН 5 КЛАСС, 70 часов

Разделы и темы	Часы		Формы урока	Формы контроля	Планируемые результаты обучения		
	теория	практика			предметные	метапредметные	личностные

<p>Введение. 1-2. Технологический процесс. Деятельность учащихся на уроках технологии. Знакомство с мастерской. Правила санитарной гигиены и ТБ в кабинете кулинарии. Правила внутреннего распорядка. Знакомство с оборудованием кабинетов.</p>	<p>2</p>		<p>Беседа</p>		<p>Правила внутреннего распорядка мастерской. Организация рабочего места. Правила ТБ. Содержание и задачи курса «Технология».</p>	<p>Соблюдение безопасных приемов трудовой деятельности и созидательного труда</p>	<p>Выполнить технологическую карту учета практических работ в рабочей тетради. Выполнять инструкции по охране труда в кабинете «Технологи».</p>
--	-----------------	--	---------------	--	---	---	---

<p>Технологии обработки пищевых продуктов. 3 - 4. Физиология питания. Основные питательные вещества. Процесс пищеварения. Витамины и их роль в жизнедеятельности человека. 5 - 6. Горячие напитки. Классификация бутербродов. Требования к приготовлению бутербродов. Практическая работа: «Приготовление завтрака». 7 - 8. Питательная ценность яиц. Определение свежести яиц. Блюда из яиц. Практическая работа: «Яичница горячее сердце». 9 - 10. Роль овощей в рационе питания. Первичная обработка овощей. Холодные и горячие блюда из овощей. Способы украшения блюд из овощей. Способы нарезки овощей. Приготовление салатов. Сроки хранения салатов. Практическая работа: «Винегрет». 11 - 12. Способы тепловой обработки овощей. Практическая работа: «Жареный картофель». 13 - 14. Сервировка стола к завтраку. Правила этикета. Практическая работа: «Эскиз художественного оформления стола к завтраку».</p>	2		Беседа		Правила личной гигиены при приготовлении пищи, её хранении. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды. Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющим и режущим инструментом, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах. Виды бутербродов и горячих напитков, технология их приготовления. Способы определения свежести яиц. Использование яиц в кулинарии. Способы крашения яиц. Пищевая (питательная) ценность овощей.	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для выбора оптимальных технологий изготовления и оказания услуг. Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Находить и предъявлять информацию об овощах,	Работать с кухонным оборудованием, колющим и режущим инструментом, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при ожогах и порезах. Нарезать хлеб для бутербродов, готовить бутерброды различных видов и горячие напитки. Определять свежесть яиц. Красить яйца. Использовать знания технологии приготовления блюд из яиц для приготовления
	1	1	Практическая работа	Практическая работа			
	1	1	Практическая работа	Практическая работа			
	1	1	Практическая работа	Практическая работа			
	1	1	Практическая работа	Практическая работа			
	1	1	Практическая работа	Практическая работа			
	Итого:	12					

				<p>Содержание в них витаминов, минеральных солей. Глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей. Свежемороженые овощи. Хранение и условия кулинарного использования свежемороженых продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения количества нитратов в овощах.</p> <p>Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.</p> <p>Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания</p>	<p>применяемых в кулинарии, блюдах из них. Влияние на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способов, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Находить и предъявлять информацию о способах приготовления различных блюд из яиц, оформление яиц к народным праздникам. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая</p>	<p>я различных блюд из яиц. Определять доброкачественность овощей по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Уметь использовать технологию приготовления салата из сырых овощей. Осваивать безопасные приемы</p>
--	--	--	--	---	--	---

					салфеток. Этапы выполнения проекта: определение задач, исследование по теме проекта, планирование работы	навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»	тепловой обработки овощей. Уметь использовать технологию приготовления гарниров и блюд из вареных овощей. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню для завтрака. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Составлять обоснованный план действий, решать поставленную задачу, оценивать
--	--	--	--	--	---	--	---

<p style="text-align: center;">Техника.</p> <p>15 - 16. Швейные машины с электрическим приводом. Основные детали и узлы швейных машин. Заправка верхней и нижней нити. Правила ТБ.</p> <p>17 - 18. Приемы шитья на машине.</p> <p>19 - 20. Машинные швы (стачной шов в раз утюжку и за утюжку).</p> <p>21 – 22. Машинные швы (шов в подгибку с закрытым и открытым срезом).</p> <p style="text-align: right;">Итого:</p>	1	1	Беседа	Практическая работа	<p>Правила безопасной работы на универсальной швейной машине: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нитку вверх. Выполнять прямую строчку. Выполнять закрепку в начале и в конце строчки. Выполнять машинные швы: стачной в раз утюжку и за утюжку, а так же в подгибку с открытым и закрытым срезом.</p>	<p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда.</p>	<p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх. Выполнять прямую машинную строчку. Выполнять закрепку в начале и в конце строчки. Выполнять машинные швы.</p>
	8	2 2 2	Практическая работа	Практическая работа			

<p>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</p> <p>23 - 24. Виды и особенности свойств текстильных материалов. Классификация текстильных волокон. Процесс получения тканей. Виды переплетений.</p> <p>25 - 26. Способы определения долевой и уточной нити. Отделка ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны.</p>	1	1	Беседа	Проверочная работа.	Классификацию текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей. Свойства нитей и утка. Структуру полотняного переплетения. Различать лицевую и изнаночную стороны тканей. Общие свойства текстильных материалов. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения::хлопчатобумажных и льняных.	Использовать приобретённые знания и умения при выборе ткани для изготовления изделий на их основе. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Оформлять результаты исследований.
	1	1	Беседа	Проверочная работа.			

<p>Методы и средства творческой и проектной деятельности.</p> <p>27 - 28. Введение в проектную деятельность. Содержание проекта. Этапы выполнения творческих проектов. Дизайн при проектировании. Экономическая оценка проекта, презентация и реклама.</p>	1	1	Беседа	Самостоятельная работа.	Подготовка презентации, пояснительной записки доклада для защиты проекта Основные компоненты проектирования. Определение затрат на изготовление проектного изделия.	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для выбора оптимальных технологий изготовления изделия и оказания услуг.	Составлять обоснованный план действий, решать поставленную задачу. Оценивать полученный результат.
<p>Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов.</p> <p>29 - 30. Рабочая одежда. Назначение, предъявляемые требования. Основные правила снятия мерок. Расчетные формулы для построения чертежа.</p>	1	1	Беседа	Практическая работа	Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки.	Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
<p>31 - 32. Техническое конструирование и моделирование. Чертежные инструменты. Оформление чертежа.</p>	1	1	Беседа	Практическая работа	Определение размеров швейного изделия.	Использовать приобретенные знания и умения при измерении фигуры человека, при моделировании и и конструировании швейных изделий.	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.
<p>33 - 34. Чертеж, эскиз, технический рисунок. Построение чертежа фартука на типовую фигуру в М 1:4.</p>	1	1	Беседа	Практическая работа	Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек фартука. Подготовка выкройки к раскрою.	Использовать приобретенные знания и умения при измерении фигуры человека, при моделировании и и конструировании швейных изделий.	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.
<p>35 - 36. Элементы моделирования одежды. Композиция. Цветовой круг. Способы художественного моделирования фартуков.</p> <p>37 - 38. Построение чертежа фартука в натуральную величину по своим меркам. Моделирование.</p>	1	1	Беседа	Практическая работа	Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы с ножницами.	Использовать приобретенные знания и умения при измерении фигуры человека, при моделировании и и конструировании швейных изделий.	Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.
<p>39 - 40. Технологии машинной обработки текстильных материалов. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.</p>		2	Практическая работа	Практическая работа	Подготовка ткани к раскрою. Раскладка	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности для выбора оптимальных технологий изготовления изделия и оказания услуг.	Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.
<p>41 - 42. Раскрой изделия.</p>		2	Практическая работа	Практическая работа			
<p>43 - 44. Подготовка деталей кроя к обработке.</p>		2	Практическая работа	Практическая работа			
<p>45 - 46. Обработка бретелей, пояса.</p>		2	Практическая работа	Практическая работа			
<p>47 - 48. Обработка верхней части фартука.</p>		2	Практическая работа	Практическая работа			Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4

<p>49 - 50. Обработка боковых срезов фартука. Обработка нижнего среза фартука. 51 - 52. Обработка карманов. 53 - 54. Соединение карманов с изделием. 55 – 56. Соединение пояса с изделием. 57 - 58. Отделка готового изделия. Технологии термической обработки текстильных материалов. Итого:</p>	<p>34</p>	<p>2 2 2 2 2</p>	<p>Практич еская работа Практич еская работа</p>	<p>Практич еская работа Практич еская работа</p>	<p>выкройке с учетом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Намелка выкройки с учетом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с портновскими булавками для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линии выкройки на детали кроя. Основные операции при ручных работах.</p>	<p>изделие по разработанному плану. Умение работать в группе. Умение распределять обязанности в группе. Осуществлять контроль качества изделия на каждом этапе изготовления. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об швейных изделиях, одежде.</p>	<p>и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Выполнять экономную раскладку выкроек с учетом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, намелку с учетом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия.</p>
---	-----------	----------------------------------	--	--	---	---	--

							Изготавливат ь образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца- колесика, прямыми стежками с помощью булавок; обметывание на оверлоке; заметывание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); сметывание.
--	--	--	--	--	--	--	--

<p>Методы и средства творческой и проектной деятельности.</p> <p>59 – 60. Анализ результатов выполнения проекта. Презентация проекта.</p> <p style="text-align: right;">Итого:</p>	4	2	Презентация	Презентация	Презентация проектных изделий.	Оформлять проектную документацию.	Публичное выступление.
<p>Технологии сельскохозяйственного производства.</p> <p>61 – 62. Характеристика и классификация культурных растений.</p> <p>63 – 64. Общая технология выращивания культурных растений.</p> <p>65 – 66. Технологии использования дикорастущих растений.</p> <p style="text-align: center;">Животноводство.</p> <p>67 – 68. Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных, используемых людьми в хозяйственных и других целях.</p> <p style="text-align: right;">Итого:</p>	2 2 2 2	2 2 2 2	Беседа Беседа Беседа Беседа	Проверочная работа. Проверочная работа. Проверочная работа.	Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии подготовки почвы. Технологии подготовки семян к посеву. Технологии посева и посадки культурных растений. Технологии ухода за культурными растениями. Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих	Оценивать полученный результат. Излагать и доносить до аудитории информацию, подготовленную в виде докладов и рефератов; собирать информацию и описывать технологию разведения, содержания домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.	Проявлять познавательный интерес и творческую активность в данной области предметной технологической деятельности. Осознание необходимости и общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной
	8						

				<p>растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды. Животные организмы как объект технологии. Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы</p> <p>Содержание животных как элемент технологии преобразования животных организмов</p>		<p>социализации . Бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам.</p>
--	--	--	--	--	--	--

<p>2 часа резервное время.</p> <p>Итого:</p>	<p>68</p>				<p>в интересах человека. Строительство и оборудование помещений для животных, технические устройства, обеспечивающие необходимые условия содержания животных и уход за ними.</p>		
---	------------------	--	--	--	--	--	--