

МБОУ «Писковская средняя общеобразовательная школа»

Утверждаю

Директор школы



«01» сентября 2015г.

Поваренкина Т.С.

Поваренкина Т.С.

Согласовано

Заместитель директора по УВР

A handwritten signature in dark ink, likely belonging to G.N. Stroganova, is written over a horizontal line.

Строганова Г.Н.

Рассмотрено

на заседании кафедры

Протокол № 1 от 27.08.15г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

для учащихся 5 класса

СОСТАВЛЕНА:

учителем технологии

Никитиной Юлией Васильевной

**Писковичи
2015-2016 учебный год**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена на основе Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего общего образования» приказ Министерства образования Российской Федерации от 05.03.2004 г. № 1089 «Об утверждении Федерального компонента государственных образовательных стандартов начального общего, основного общего и среднего общего образования»,

Основной образовательной программы МБОУ «Писковская средняя общеобразовательная»,

Положения о рабочей программе МБОУ «Писковская средняя общеобразовательная»,

Примерной программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», и ориентирована на работу по учебнику под редакцией В.Д. Симоненко (М.: Вентана-Граф, 2012).

Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий разделы: пояснительную записку, общую характеристику учебного предмета, описание места учебного предмета «Технология» в учебном плане школы, содержание тем учебного предмета, тематическое планирование, перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения, планируемые результаты обучения. Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся средней общеобразовательной школы в сельской местности.

Так как оснащение кабинета технологии не приспособлено для проведения практических работ по разделу «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» (Конструирование и моделирование швейных изделий, технология изготовления швейных изделий), то количество часов на данный раздел уменьшено с 32 часов по программе до 16 часов. Высвободившиеся часы добавлены в раздел «Дизайн пришкольного участка».

Сокращение количества часов по основным темам учебного курса обусловлено преподаванием дизайна пришкольного участка, что является особенностью расположения школы в сельской местности, большой парковой зоны.

Специфика предмета предполагает обязательное планирование на каждом уроке практической части, которая не возможна без предварительной теоретической подготовки, поэтому все уроки с точки зрения методики являются комбинированными.

Главная цель изучения технологии в школе - подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современных условиях. Привитие навыков труда и эстетического вкуса.

Задачи учебного предмета:

В процессе преподавания предмета «Технология» должны быть решены следующие задачи:

- формирование политехнических знаний и экологической культуры

- привитие элементарных знаний и умений по ведению домашнего хозяйства
- ознакомление с основами современного производства и сферы услуг
- развитие самостоятельности и способности учащихся решать творческие и изобретательские задачи
- обеспечение учащимся возможности самопознания, изучения мира профессий
- воспитание трудолюбия, предприимчивости, коллективизма, культуры поведения
- овладение основными навыками создания изделий из текстильных и поделочных материалов.

Данная рабочая программа ориентирована на использование учебников, учебных и учебно-методических пособий, рекомендованных Министерством образования РФ:

- **Технология. Технология ведения дома:** 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, – М : Вентана-Граф, 2014,
- **Технология. Индустриальные технологии:** 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, – М : Вентана-Граф, 2014,

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Основным назначением образовательной области «Технология» в системе общего образования является формирование технологической грамотности, компетентности и мировоззрения, технологической и исследовательской культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности учащегося, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда.

Технологическая грамотность включает способность понимать, использовать и контролировать технологию, умение решать задачи, развитие творческих способностей, сознательности, гибкости, предприимчивости.

Технологическая компетентность связана с овладением умениями осваивать разнообразные способы и средства преобразования материалов, энергии, информации, учитывать экономическую эффективность и возможные экологические последствия технологической деятельности, определять свои жизненные и профессиональные планы.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи.

Описание места учебного предмета в учебном плане

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться

технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Это федеральный компонент.

Обязательное изучение технологии в нашей школе осуществляется в объеме 68 часов в 5 классе, по 2 часа в неделю.

Планируемые результаты изучения предмета

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

Личностные результаты изучения предмета:

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

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с

правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса:
познавательные УУД:

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

коммуникативные УУД:

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

регулятивные УУД:

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

Предметные результаты освоения курса предполагают следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

- подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться шаблонами.

Контроль и оценка планируемых результатов

Промежуточная аттестация обучающихся по технологии проводится в 5 классе по итогам учебных триместров и учебного года. Текущие, триместровые и годовые оценки выставляются в баллах. Успешность освоения учебных программ (тем) обучающимися оценивается по пятибалльной шкале. Перевод отметки в пятибалльную шкалу осуществляется по следующей схеме:

Качество освоения программы	Уровень достижений	Отметка в балльной шкале
90-100% 65-89% 50-64% меньше 50%	высокий повышенный средний (базовый) ниже среднего (ниже базового)	«5» отлично «4» хорошо «3» удовлетворительно (зачет) «2» неудовлетворительно

При устной проверке

Высокий уровень (Отметка "5"):

- полностью усвоил учебный материал;
- умеет изложить учебный материал своими словами;
- самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Повышенный уровень (Отметка "4"):

- в основном усвоил учебный материал;
- допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
- подтверждает ответ конкретными примерами;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Средний уровень (базовый) (Отметка "3"):

- не усвоил существенную часть учебного материала;
- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Ниже среднего (ниже базового) (Отметка "2") :

- почти не усвоил учебный материал;
- не может изложить учебный материал своими словами;
- не может подтвердить ответ конкретными примерами;

- не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

При выполнении практических работ

Высокий уровень (Отметка "5"):

- творчески планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Повышенный уровень (Отметка "4"):

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Средний уровень (базовый) (Отметка "3"):

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

Ниже среднего (ниже базового) (Отметка "2") :

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Высокий уровень (Отметка "5")</i>	<i>Повышенный уровень (Отметка "4")</i>	<i>Средний уровень (базовый) (Отметка "3")</i>	<i>Ниже среднего (ниже базового) (Отметка "2") :</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания	Обнаруживает, в основном, полное соответствие	Обнаруживает неполное соответствие доклада и	Обнаруживает незнание большей части проделанной

	доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	проделанной проектной работы. Не может правильно -но и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно о подтвердить теоретическое положение конкретными примерами.	проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательно сти выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологическим разработкам современным требованиям. Эстетичность выполнения.	Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологическим разработкам современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологическим разработкам современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая</i>	Выполненное	Выполненное	Выполненное	Выполненное

<i>направленность</i>	изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного проектом, но может использоваться в другом практическом применении.	изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании и	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии с эскизом чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии с эскизом, чертежом, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, но ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

Содержание учебного курса

Разделы и темы программы	Кол-во часов по классам
	5
Вводный урок	2
Дизайн пришкольного участка	20
(осенние работы)	10
(весенние работы)	10
Кулинария	16
Санитария и гигиена	2
Физиология питания	2
Технология приготовления пищи	8
Сервировка стола	2
Заготовка продуктов	2
Создание изделий из текстильных материалов	12
Рукоделие. Художественные ремесла	10
Элементы материаловедения	2
Технология ведения дома	4
Эстетика и экология жилища	4
Творческие, проектные работы	10
Резерв учебного времени	4
итого	68

Вводное занятие (2 часа)

Основные теоретические сведения

Содержание и задачи курса «Технология». Правила внутреннего распорядка в кабинете. Санитарно-гигиенические требования, общие правила техники безопасности.

Дизайн пришкольного участка (10 часов)

(осенний период)

Основные теоретические сведения

Краткая история цветоводства. Особенности цветочных культур. Разнообразие луковичных растений. Наиболее распространенные однолетние декоративные культуры. Сорта растений и условия их выращивания. Правила и последовательность сбора и хранения семян. Условия жизни растений, почвы, как часть неживой природы, роль удобрений в жизни растений.

Кулинария (16 часов)

Санитария и гигиена (2 часа)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

Физиология питания (2 часа)

Здоровое питание

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

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

Технология приготовления пищи (8 часов)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке. Составление технологических карт приготовления блюд

Блюда из овощей и фруктов

Основные теоретические сведения

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

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

Виды салатов.

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления блюд

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола (2 часа).

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

Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Заготовка продуктов (2 часа).

Основные теоретические сведения

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (12 часов)

Элементы материаловедения (2 час).

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

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

Варианты объектов труда.

Образцы ткани. Образец плотняного переплетения.

Рукоделие. Художественные ремесла (10 часов)

Вышивка

Основные теоретические сведения

Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Безопасные приемы работы. История. Инструменты и материалы. Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия. Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия. Цветовое решение. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению. Современные материалы отделки и перспективы их применения

Практические работы

Определение места и размера узора на изделии.

Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы безузловое закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному

контур узора. Отделка вышивкой игрушек.

Технологии ведения дома (4 часа).

Эстетика и экология жилища

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления.

Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

Практические работы:

Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение эскизов прихваток, полотенец и др.

Дизайн пришкольного участка (10 часов)

(весенний период)

Основные теоретические сведения

Очистка почвы от остатков растений и листвы. Первичные источники заболеваний растений. Особенности правильного использования и размещения декоративных растений садов. Обучение приемам планировки цветников и правилам посева семян. Правила и основные приёмы ухода за растениями. Названия растений (настурция, бархатцы, люпин). Знакомство с разнообразием цветочно- декоративных культур с целью составления из них букетов.

Творческие, проектные работы (10 часов)

Примерные темы

Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства.

Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения.

1. Учебно-методическая литература по технологии (учебники, тетради).
2. Рабочая программа по технологии (технология ведения дома). 5 класс /сост.О.Н.Логвинова. - М.: ВАКО, 2015.-48с. (Рабочие программы);
3. Технология.5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред. В.Д.Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов /авт-сост.Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова и др. – Изд.2-е,- Волгоград: Учитель, 2015-51с
4. Технология.5-11 классы (вариант для девочек): развернутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко /авт-сост.Е.А.Киселева и др. – Изд.3-е.- Волгоград: Учитель, 2015-111с
5. Технология.5-9 классы (вариант для мальчиков): развернутое тематическое планирование по программе В.Д. Симоненко /авт-сост.О.В.Павлова и др. – Изд.3-е, испр.- Волгоград: Учитель, 2015-106с
6. Технические средства обучения (проектор, ПК).
7. Экранно-звуковые средства (видеофильмы).
8. Образовательные ресурсы сети Интернет.
<http://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/srednjaja-shkola/tehnologija-trud.html>
<http://infourok.ru/tehnologija.html>
<http://kopilkaurokov.ru/>
<http://festival.1september.ru/craft/7>
<http://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2015/09/29/rp-po-tehnologii-5-8-kl-fgos>
и др.

Учебники:

- 1.- **Технология. Технология ведения дома:** 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, – М : Вентана-Граф, 2014,
- 2.- **Технология. Индустриальные технологии:** 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / (Н.В.Синица, В.Д.Симоненко, – М : Вентана-Граф, 2014,

**Календарно – тематическое планирование материала по технологии для 5 класса
на основе примерной программы по технологии «Технология. Обслуживающий труд».**

№ п/п	Тема урока	Кол-во часов	Элементы содержания	Требования к уровню подготовки учащихся	Тип урока (форма и вид деятельности)	Дата	
						план	факт
ВВОДНОЕ ЗАНЯТИЕ – 2 часа							
1-2	Вводное занятие. Вводный инструктаж, правила ТБ и внутреннего распорядка.	2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Введение в курс 5 класса, содержание предмета. Санитарно-гигиенические требования.	Знать правила поведения в кабинете технологии и ТБ на рабочем месте	Беседа -Знакомятся с ТБ. -Расписываются в журнале по ТБ. -Участвуют в обсуждении поставленных учителем проблемных вопросов.	07.09	
ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА — 10 часов							
3-4	Эстетика пришкольного участка. Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях.	2	Краткая история цветоводства	Знать о развитии цветоводства Уметь рассказывать историю цветоводства в эпоху географических открытий, называть крупные ботанические сады.	Комбинированный -Понимают учебную задачу урока и стремятся ее выполнить; -знакомятся с историей цветоводства, крупных ботанических садов - работают с раздаточным материалом.	14.09	
5-6	Важнейшие особенности цветочных растений.	2	Особенности цветочных культур.	Знать особенности цветочных растений: по продолжительности жизни, по отношению к теплу, влаге, свету, по сроку цветения и по способу размножения.	-работают индивидуально и в группах -формулируют выводы по изученному материалу; - работают с садовым инструментом	21.09	

7-8	Посадка под зиму луковичных растений.	2	Разнообразие луковичных растений.	<i>Знать</i> о луковичном размножении <i>Уметь</i> перечислять виды луковичных растений, соблюдать приемы посадок луковиц и ухаживать за ними	-соблюдают технику безопасности при работе с садовым инвентарем -работают с интернет-ресурсами - оценивают свои достижения на уроке.	28.09	
9-10	Однолетние декоративные растения. Разнообразие форм и окрасок. Астра однолетняя, бархатцы и календула.	2	Наиболее распространенные однолетние декоративные культуры. Сорта растений и условия их выращивания.	<i>Знать</i> о размерах растений с целью правильной посадки <i>Уметь</i> рассказать о преимуществах однолетних растений, выполнять подборку растений в клумбы, перечислить краткие исторические сведения об астре однолетней, бархатцах и календуле.		05.10	
11-12	Сбор и сортировка семян цветов перед хранением. Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений.	2	Правила и последовательность сбора и хранения семян. Условия жизни растений, почвы, как часть неживой природы, роль удобрений в жизни растений.	<i>Знать</i> и соблюдать правила сбора и сушки семян культур <i>Уметь</i> рассказать о макроэлементах (азот, фосфор, калий), микроэлементах, правильно применять удобрения.		12.10	

КУЛИНАРИЯ –16 часов

Санитария и гигиена (2ч.)

13-14	Санитария и гигиена на кухне.	2	Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.	<i>Знать</i> о санитарно-гигиенических требованиях, правилах мытья посуды, безопасных приемах работы на кухне.	Комбинированный - формируют понятие о санитарии и гигиене на кухне; - формулируют выводы	19.10	
-------	-------------------------------	---	--	---	--	-------	--

				<i>Уметь</i> соблюдать правила мытья посуды, безопасной работы на кухне	по изученному материалу; - оценивают результаты своих достижений на уроке.		
Физиология питания (2ч.)							
15-16	Здоровое питание	2	Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.	<i>Знать</i> о значении белков, жиров, углеводов, воды для жизнедеятельности людей, роли витаминов. <i>Уметь</i> анализировать пищевую пирамиду	Комбинированный - формируют понятие о правильном питании, питании как физиологической потребности людей, пищевых веществах, витаминах; - формулируют выводы по изученному материалу; - оценивают результаты своих достижений на уроке.	26.10	
Технология приготовления пищи (8 ч.)							
17-18	Бутерброды, горячие напитки	2	Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.	<i>Знать</i> о видах бутербродов, горячих напитках, технологии приготовления, значении хлеба в питании человека. <i>Уметь</i> составлять технологические карты приготовления бутербродов, чая	Комбинированный Практическая работа -Понимают учебную задачу урока и стремятся ее выполнить; -формулируют понятия : «бутерброд», «горячий напиток», типы бутербродов, пищевая ценность, определение злаковых растений и видов круп, значение овощей в	09.11	

19-20	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2	Виды круп, бобовые и макаронные изделия. Правила варки крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.	<i>Знать</i> о видах круп, бобовых, макаронных изделий, технологии их приготовления. <i>Уметь</i> читать маркировку, штриховые коды на упаковках, составлять технологические карты приготовления каши	питании человека, правила механической кулинарной обработки овощей, способы тепловой кулинарной обработки овощей, технология приготовления блюд; -формулируют выводы по изученному материалу;	16.11	
-------	---	---	---	--	--	-------	--

21-22	Блюда из овощей и фруктов	2	Виды овощей и фруктов, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей и фруктов. Влияние экологии на качество овощей и фруктов. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Технология приготовления блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.	Знать о пищевой ценности овощей и фруктов, способах хранения, механической обработки и нарезки, технологии приготовления блюд из сырых овощей, о способах тепловой кулинарной обработки овощей, технологии приготовления блюд из вареных овощей, требования к качеству готовых блюд. Уметь составлять технологическую карту салата из сырых (вареных) овощей	- оценивают свои достижения на уроке.	23.11	
-------	---------------------------	---	--	--	---------------------------------------	-------	--

23-24	Блюда из яиц.	2	Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.	<i>Знать</i> о значении яиц в питании человека, об использовании яиц в кулинарии, о способах определения свежести яиц. <i>Уметь</i> определять свежесть яиц, готовить блюда из яиц.	Практическая работа Выполняют эскизы художественной росписи яиц.	30.11	
Сервировка стола (2ч.)							
25-26	Сервировка стола к завтраку. Правила поведения за столом.	2	Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Способы складывания салфеток. Этикет. Культура поведения за столом.	<i>Знать</i> о калорийности продуктов, правилах сервировки стола, правила этикета. <i>Уметь</i> сервировать стол к завтраку, складывать тканевые и бумажные салфетки различными способами.	Комбинированный Практическая работа -Понимают учебную задачу урока и стремиться ее выполнить; -формулируют выводы по изученному материалу; - оценивают свои достижения на уроке.	07.12	
Заготовка продуктов (2ч.)							
27-28	Заготовка продуктов. Способы их сохранения.		Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод, овощей, фруктов грибов, лекарственных трав для закладки на хранение. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.	<i>Знать</i> роль запасов в экономичном ведении хозяйства, способы заготовки, условия и сроки хранения.	Комбинированный -Понимают учебную задачу урока и стремиться ее выполнить; -формулируют выводы по изученному материалу; - оценивают свои достижения на уроке.	14.12	

СОЗДАНИЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ТЕКСТИЛЬНЫХ И ПОДЕЛОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ – 12 часов

Элементы материаловедения. (2ч.)

29-30	Натуральные растительные волокна. Общие понятия о процессах прядения нитей и ткачества. Свойства тканей из растительных волокон и их ассортимент.	2	Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Плотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.	<i>Иметь представление</i> о происхождении волокон, процессах их обработки, прядения и ткачества, свойствах тканей из них, способах получения тканей из хлопка и льна. Область их применения. <i>Знать</i> классификацию текстильных волокон, виды переплетений и их влияние на свойства тканей.	Комбинированный Практическая работа Изучают свойства нитей основы. Определяют направления долевой нити в ткани. Определяют лицевую и изнаночную стороны ткани. -Понимают учебную задачу урока и стремятся ее выполнить; -формулируют выводы по изученному материалу; - оценивают свои достижения на уроке.	21.12	
-------	---	---	--	---	---	-------	--

Рукоделие. Художественные ремёсла. (10 ч.)

31-32	Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства.	2	Вышивка как один из самых древних видов декоративного искусства. Безопасные приемы работы.	<i>Знать</i> историю вышивки, различные инструменты и приспособления, правила работы с ножницами, иглами, булавками, безопасные приемы работы. <i>Уметь</i> читать схемы, умело применять инструменты и материалы.	Комбинированный -Понимают учебную задачу урока и стремятся ее выполнить; -соблюдают правила техники безопасности; -формулируют выводы по изученному материалу; - оценивают свои достижения на уроке.	11.01	
-------	--	---	--	--	---	-------	--

33-34	Украшающие швы: вперед иголку, змейка, стебельчатый.	2	История. Инструменты и материалы. Проектирование лично или общественно значимых изделий с использованием текстильных или поделочных материалов. Оценка материальных затрат и качества изделия.	Знать - виды орнаментов - как цвет влияет на оформление изделия - традиционные вышивки - способы выполнения украшающих швов: вперед иголку, змейка, стебельчатый - правила цветоведения и композиции в практической работе - способы закрепления рабочей нити на ткани без узла - технику, порядок выполнения изделия. Уметь - подбирать материалы и инструменты - выполнять шов вперед иголку, змейку, стебельчатый - выполнять тамбурный шов, козлик, двусторонний - подбирать цвета для выполнения работы - выполнять изделие с применением тамбурного и двустороннего швов - подготавливать пасму к работе - закреплять рабочую нить на ткани без узла.		18.01	
-------	--	---	---	---	--	-------	--

35-36	Украшающие швы: тамбурный, козлик, двусторонний.	2	Отработка приобретенных навыков, использование схем образцов в технологической последовательности изготовления изделия	Знать - способы выполнения украшения швов: тамбурный, козлик, двусторонний. технологию выполнения изделия. Уметь использовать схему образца в технологической последовательности изготовления изделия		25.01	
37-38	Цветоведение и композиция в процессе практической работы.	2	Цветовое решение. Значимость художественного оформления изделия, соответствие отделки назначению.	Знать правила подбора фурнитуры в соответствии с назначением.		01.02	
39-40	Художественное оформление изделия.	2	Современные материалы отделки и перспективы их применения	Уметь определять композиционную зависимость элементов изделия в художественном оформлении	Комбинированный Определяют композиционную зависимость элементов изделия в художественном оформлении	08.02	
ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА – 4 часа							
Эстетика и экология жилища. (4 ч.)							

41-42	Эстетика и экология жилища.	2	Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.	Знать способы отделки интерьера	Комбинированный Практическая работа Выполняют эскизы прихваток, полотенец и др. -Понимают учебную задачу урока и стремятся ее выполнить; -формулируют выводы по изученному материалу;	15.02	
43-44	Интерьер кухни, оборудование, отделка и украшение	2	Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.	Иметь представление о возможностях отделки и декоративного убранства кухни.	- оценивают свои достижения на уроке.	22.02	
ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ – 10 часов							

45	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап выполнения творческого проекта.	1	Тематика творческих проектов и этапы их выполнения. Организационно-подготовительный этап (выбор темы проекта и его обсуждение, обоснование выбора, разработка эскиза изделия, подбор материалов)	Уметь - выбирать посильную и необходимую работу, - аргументировано защищать свой выбор, - делать эскизы и подбирать материалы для выполнения.	Комбинированный Практическая работа -Понимают учебную задачу урока и стремятся ее выполнить; -определить цель и этапы работы; --работают в группах и индивидуально; -работают с ПК для поиска информации; -соблюдают правила техники безопасности; -составляют презентации; -- защищают проект; - оценивают результаты работы	07.03	
46	Выбор оборудования инструментов и приспособлений, составление технологической последовательности выполнения проекта	1	Организация рабочего места. Оборудование и приспособления для различных видов работ, составление последовательности выполнения. Поиск сведений в литературе	Уметь - пользоваться необходимой литературой, - подбирать всё необходимое для выполнения идеи		14.03	
47-48 49-50 51-52	Технологический этап выполнения творческого проекта (конструирование, моделирование, изготовление изделия)	6	Конструирование базовой модели. Моделирование, изготовление изделия.	Уметь конструировать и моделировать, выполнять намеченные работы		28.03 04.04 11.04	
53-54	Заключительный этап (оценка проделанной работы и защита проекта)	2	Критерии оценки работ и выполнение рекламного проспекта изделия	Уметь оценить выполненную работу и защитить её.		18.04	
ДИЗАЙН ПРИШКОЛЬНОГО УЧАСТКА — 10 часов							

55-56	Очистка почвы от остатков растений и листвы.	2	Очистка почвы от остатков растений и листвы. Первичные источники заболеваний растений.	<i>Знать</i> первичные источники заболеваний растений, способы борьбы с болезнями растений, как предотвратить заболевание растений	Комбинированный -Понимают учебную задачу урока и стремятся ее выполнить; -формулируют выводы по изученному материалу; -работают с раздаточным материалом.	25.04	
57-58	Цветы в озеленении.	2	Особенности правильного использования и размещения декоративных растений садов.	<i>Знать</i> о планировке цветников, об особенностях построения и декоративного оформления клумбы, о правилах подбора растений. <i>Уметь</i> :выбирать садовый инвентарь для выполнения практических работ, применять правила ТБ при работе на пришкольном участке	-работают индивидуально и в группах, - работают с садовым инструментом, -соблюдают технику безопасности при работе с садовым инвентарем -работают с интернет-ресурсами - оценивают свои достижения на уроке.	30.04	
59-60	Перекопка грядок. Обустройство цветников. Посев семян.	2	Обучение приемам планировки цветников и правилам посева семян.	<i>Уметь</i> : рассказать о правилах подбора растений; выполнить правила посадки мелких семян		02.05	

61-62	Выращивание растений из крупных семян.	2	Правила и основные приёмы ухода за растениями. Названия растений (настурция, бархатцы, люпин)	<i>Уметь</i> выполнять правильную посадку растений (густота посадки, крупные семена высевают по одному, стараясь расположить их равномерно, слегка вдавливают, чтобы обеспечить хороший контакт с почвой, сверху семена присыпают песком.)		16.05	
63-64	Цветы в букетах и композициях. Сухоцветы.	2	Знакомство с разнообразием цветочно-декоративных культур с целью составления из них букетов	<i>Знать</i> о разнообразии цветочно-декоративных культур <i>Уметь</i> объяснить условия высушивания растений		23.05	
РЕЗЕРВ УЧЕБНОГО ВРЕМЕНИ – 4 часов						30.05	
						30.05	
ИТОГО: 68 часов							