

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Александровская школа»
Красногвардейского района
Республики Крым

РАССМОТРЕНО И
РЕКОМЕНДОВАНО на
заседании школьного
методического объединения
учителей эстетического и
спортивно-технологического
цикла

Протокол от «30» 08. 2022 г.

№ 04

Руководитель  А.Т.Мамин

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора

 В.И. Суркова

30.08.2022г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказом МБОУ

«Александровская школа»

от «31» 08. 2022г. № 309

Директор  И.Е. Сущун

Рабочая программа
по учебному предмету
"Технология"

5 класс
(ФГОС)

Срок реализации:
2022/2023 учебный год

Составлена:
учителем технологии
Островской Т.В.

с. Александровка, 2022

02-08

Содержание

Пояснительная записка.....	3
Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».....	4-8
Содержание учебного предмета «Технология».....	9-16
Тематическое планирование.....	17

Пояснительная записка

Рабочая программа по учебному предмету «Технология» для обучающихся 5 класса МБОУ «Александровская школа» составлена на основе следующих документов:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
2. Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31.05.2021 №287;
3. Основная образовательная программа основного общего образования (в рамках ФГОС - 21 ОО), утвержденная приказом МБОУ «Александровская школа» от 31.08.2022 г. №310.
4. Примерные программы основного общего образования по направлению «Технология. Обслуживающий труд», «Технология. Технический труд», «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)», авторской программы для неделимых классов Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8(9) классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2013 г. «Технология. Обслуживающий труд» по направлению «Технология ведения дома».

Рабочая программа является приложением к основной образовательной программе основного общего образования (в рамках ФГОС-21 ОО), утвержденная приказом МБОУ «Александровская школа» от 31.08.2022 г. №310

Рабочая программа по предмету «Технология» составлена с учетом рабочей программы воспитания МБОУ «Александровская школа», календарного плана воспитательной работы на 2021/2022 учебный год.

Данная программа разработана в соответствии с требованиями обновленного ФГОС основного общего образования и с учетом Примерной основной образовательной программы основного общего образования.

При реализации рабочей программы по учебному предмету «Технология» используется учебник «Технология. Обслуживающий труд» 5 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / О.А. Кожина, Е.Н. Кударова, С.Э. Маркуцкая.-3-е изд. Стереотип. - М.: Дрофа, 2014г.-254с. и учебник «Технология. Технический труд»: 5 класс, учебник для учащихся общеобразовательных учреждений /. Казакевич В.М., Малева Г.А. - 3-е изд. Стереотип. - М.: Дрофа, 2014г.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология».

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения предмета «Технология»

При изучении технологии в основной школе обеспечивается достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

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

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

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

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

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

в познавательной сфере:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предметам

естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

в трудовой сфере:

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

в мотивационной сфере:

- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности; осознание ответственности за качество результатов труда;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального образования;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

в эстетической сфере:

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

в коммуникативной сфере:

- практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом позиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения; определять цели коммуникации, оценивать ситуацию, учитывать намерения и способы коммуникации партнёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
 - установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
 - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;
 - адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекстных высказываний; публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- в физиолого-психологической сфере:**
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
 - соблюдение необходимой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учётом технологических требований;
 - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Планируемые результаты

«Технология. Сельскохозяйственный труд»

Требования к уровню подготовки обучающихся:

Личностные:

- Формирование сельскохозяйственной грамотности. Профессиональное самоопределение.
- Формирование представления о выращивании растений.
- Формирование навыков опытнической деятельности.
- Формирование навыков по исследовательской деятельности социальной направленности.
- Формирование сельскохозяйственной грамотности. Профессиональное самоопределение.
- Формирование представления о выращивании плодовых и ягодных растений.
- Формирование представления о выращивании растений рассадным способом.
- Формирование навыков опытнической деятельности.
- Формирование навыков по исследовательской деятельности социальной направленности.

Предметные:

- Выбирать культуры, планировать их размещение на участке. Выполнять основные технологические приёмы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.
- Знать последовательность и правила выполнения основных технологических приёмов выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте.
- Осуществлять посев и посадку, уход за растениями. Проводить наблюдение. Выполнять уборку и учет урожая.
- Изучать эффективность применения имеющихся ручных орудий труда на учебно – опытном участке. Разработка новых видов ручных инструментов, приспособлений.
- Выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов. Выполнять основные технологические приёмы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и фенологические наблюдения.

- Осваивать общие приемы выращивания травянистых ягодных растений и ягодных кустарников, оценки их состояния, выбраковки, подготовки к зиме, подготавливать участок и посадки.
- Знать последовательность и правила выполнения основных технологических приёмов выращивания растений рассадным способом и в защищенном грунте.
- Осуществлять посев и посадку, уход за растениями. Проводить наблюдение. Выполнять уборку и учет урожая.
- Изучать эффективность применения имеющихся ручных орудий труда на учебно – опытном участке. Разработка новых видов ручных инструментов, приспособлений для повышения эффективности труда на учебно – опытном участке и в личном подсобном хозяйстве. Одним из результатов реализации рабочей программы воспитания станет приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, правилам и нормам поведения в российском обществе. Рабочая программа призвана обеспечить достижение обучающимися личностных результатов, указанных ФГОС; формирование у обучающихся к саморазвитию; мотивацию к познанию и обучению; ценностные установки и социально-значимые качества личности; активное участие в социально-значимой деятельности.

Метапредметные:

- Анализировать и планировать предстоящую работу на учебно-опытном участке весенний и осенний период. Оценивать выполненную работу и анализировать допущенные ошибки.
- Выбирать культуры для выращивания рассадным способом и в защищенном грунте, знакомиться с устройством простых сооружений защищенного грунта.
- Находить информацию, составлять план опыта, подготавливать посевной или посадочный материал, разрабатывать форму дневника наблюдений, анализировать результаты, формулирование выводов и рекомендаций.
- Выявлять потребности в усовершенствовании ручных орудий для обработки почвы и ухода за растениями. Проводить коллективный анализ и оценку возможности их изготовления в школьных мастерских на уроках технического труда. Собирать информацию об урожайности основных сельскохозяйственных культур. Анализировать проблемы. Выбирать и обосновывать тему исследования.

Содержание учебного предмета «Технология»

5 класс

Раздел. «Сельскохозяйственный труд»

Осенние работы

Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (11 ч.)

Тема 1. Основные направления растениеводства в регионе, на пришкольном участке. (1ч)

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство.

Тема 2. Понятие об урожае и урожайности. (1ч)

Основные теоретические сведения

Понятие об урожае и урожайности.

Тема 3. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. (1ч)

Основные теоретические сведения

Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.

Тема 4. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона (1ч)

Основные теоретические сведения

Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона.

Тема 5. Биологические и хозяйственные особенности овощных и цветочно-декоративных культур. (1 ч.)

Основные теоретические сведения

Биологические и хозяйственные особенности овощных и цветочно-декоративных культур.

Тема 6. Технологии выращивания луковичных растений. (1ч)

Основные теоретические сведения

Технологии выращивания луковичных растений.

Тема 7. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

Практическая работа № 1 «Осенняя обработка почвы на пришкольном участке»(1ч)

Практическая работа № 2 «Осенняя обработка почвы на пришкольном участке»(1ч)

Практическая работа № 3 «Посадка луковиц, нарциссов и тюльпанов» (1 ч)

Практическая работа № 4 «Посадка луковиц, нарциссов и тюльпанов» (1 ч)

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Варианты объектов труда.

Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

Весенние работы (6 часов)

Тема «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур»(6 ч.)

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Варианты объектов труда. Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок

Раздел Творческая, проектная деятельность (3 ч)

Тема: Творческая, проектная деятельность (3 час)

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

Практические работы. Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учет урожая, защита проекта.

Варианты тем проектов. Самый ранний редис (морковь, свекла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).

Раздел Животноводство (2 ч)

Основные теоретические сведения. Биологические особенности и хозяйственная ценность кур, уток, гусей, индеек. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной птицы. Правила безопасного труда при работе с сельскохозяйственной птицей. Профессии, связанные с получением продукции птицеводства.

Практические работы. Изготовление кормушек и поилок, устройств для обогрева цыплят; инкубация в небольших инкубаторах; уход за молодняком; подготовка кормов и кормление; заготовка дикорастущих растений для подкормки птицы

Варианты объектов труда. Цыплята, утята, гусята, индюшата.

Технология. Технический труд

Раздел . «Технологии обработки конструкционных материалов» (16 ч)

Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (10 ч)

Основное содержание темы

Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы Характеристика основных видов деятельности учащихся:

рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.

Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками

Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (3 ч)

Основное содержание темы

Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.

Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы Характеристика основных видов деятельности учащихся:

рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками

Тема: «Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов».
(1 ч.)

Основное содержание темы

Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок.

Правила безопасной работы на сверлильном станке

Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия

Тема: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов». (2 ч)

Основное содержание темы

Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания.

Организация рабочего места, приёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места

Раздел «Технология творческой и опытнической деятельности» (5 ч)

Тема: «Исследовательская и созидательная деятельность». (5 ч)

Технология. Обслуживающий труд

Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1ч)

Тема 1. Понятие об интерьере. (1 ч)

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.

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни .

Раздел «Электротехника» (1 ч)

Тема 1. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах: эксплуатации бытовых электроприборов на кухне (1 ч)

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

Лабораторно - практические и практические работы. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника

Раздел «Кулинария» (12 ч)

Тема 1. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд (1 ч)

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, кухонным инвентарём. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

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

Тема 2. Питание как физиологическая потребность. (1 ч)

Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

Лабораторно-практические и практические работы.

Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. (1 ч)

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). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты 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 4. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. (1 ч)

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.

Тема 5. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. (1 ч.)

Лабораторно-практические и практические работы.

Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. (1 ч)

Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов.

Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения в 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.

Тема 7. Приготовление блюд из овощей и фруктов (1ч.)

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 8. Значение яиц в питании человека. (1 ч)

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-глазуни, омлета натурального. Подача готовых блюд.

Тема 9. Приготовление блюд из яиц. (1 ч.)

Лабораторно-практические и практические работы.

Определение свежести яиц.

Приготовление блюд из яиц.

Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 10. Правила сервировки стола (1 ч)

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.

Тема 11. Виды салфеток (1 ч)

Складывание салфеток

Тема 12. Сервировка стола к завтраку (1 ч.)

Лабораторно-практические и практические работы.

Разработка меню завтрака.

Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (3ч.)

Тема 1. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. (1 ч)

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 2. Классификация текстильных волокон. (1 ч)

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: 11 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 3. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. (1 ч)

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.

Раздел «Художественные ремёсла» (3ч.)

Тема 1 Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России (1 ч)

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 2. . Понятие композиции (1 ч)

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 3. Лоскутное шитьё по шаблонам (1 ч)

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 . Растениеводство

Весенние работы (6 часов)

Тема «Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур»(6 ч.)

Основные теоретические сведения.

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

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов

укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Варианты объектов труда. Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок

Раздел. Животноводство

Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы – 3 ч.

Тема 1. Биологические особенности и хозяйственная ценность кур, уток, гусей, индеек. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной птицы. (1ч)

Основные теоретические сведения.

Биологические особенности и хозяйственная ценность кур, уток, гусей, индеек. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной птицы

Тема 2. Правила безопасного труда при работе с сельскохозяйственной птицей.

Основные теоретические сведения.

Правила безопасного труда при работе с сельскохозяйственной птицей.

Тема 3. Профессии, связанные с получением продукции птицеводства (1ч)

Раздел. Творческая, проектная деятельность – 2ч

Тема 1. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. (1ч)

Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

Тема 2.

Практическая работа «Подготовка необходимого посадочного материала, посев и посадка» (1ч)

Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учет урожая, защита проекта.

Варианты тем проектов.

Самый ранний редис (морковь, свекла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема «Исследовательская и созидательная деятельность»

Основное содержание темы

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), технологический (основной), аналитический (заключительный). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта

Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать

электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта.
Защищать творческий проект.

**Тематическое планирование, в том числе с учетом программы воспитания
5 класс**

№ п/п	Содержание	Деятельность учителя с учетом Рабочей программы воспитания	Количество часов
1.	«Сельскохозяйственный труд»	День солидарности в борьбе с терроризмом, Международный день распространения грамотности, День работника дошкольного образования, Международный день учителя, День отца, Международный день школьных библиотек.	28 (11/17)
2.	«Технология. Обслуживающий труд»	Международный день толерантности, Международный День матери в России, День Государственного герба и флага РФ, День добровольца, День Конституции Российской Федерации.	19
3.	«Технология. Технический труд»	День государственного флага Российской Федерации, Международный день семьи.	21
	ИТОГО:		68

