


Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Голышмановская средняя общеобразовательная школа №2»

РАССМОТРЕНО
на заседании ШМО
учителей технологии , физкультуры и
ОБЖ, искусства
Руководитель Дьякова А.Л.
Протокол № 4 от 11.01.2019

СОГЛАСОВАНО
заместитель директора по УР
Стыжных А.С. А.С.
«11» 01 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ «Голышмановская СОШ №2»
Казанцева Н.И. Н.И.
Приказ № 11 от «11» 01 2019 г.



Рабочая программа
по технологии
для 5 класса

Автор - составитель:
Учитель Дьякова А.Л.
Квалификационная категория первая

П. Ламенский, 2019 год

5 класс

Планируемые результаты

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 учащимися 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.

Содержание программы 5 класс

Раздел «Растениеводство»

Теоретические сведения: Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Характеристика основных типов почв. Чтение почвенных карт. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы. Использование органических и минеральных удобрений, средств защиты растений от болезней и вредителей. Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая. Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом. Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.

Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве. Развитие растениеводства в регионе. Правила безопасного труда в растениеводстве. Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Профессии, связанные с технологиями выращивания растений.

Практические работы: Экскурсия на пришкольный участок. Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период.

Уборка и учёт урожая. Подготовка участка к осенней основной обработке почвы.

Выращивание рассады овощных культур в защищённом грунте в весенний период. Посев и уход за посадками овощных культур

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер кухни, столовой Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК. Лабораторно-практические и практические работы. Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы 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 потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электроприборами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена на кухне Теоретические сведения. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные 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. Физиология питания Теоретические сведения. Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания. Лабораторно-практические и практические работы. Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки Теоретические сведения. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола 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. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий Теоретические сведения. Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 5. Блюда из овощей и фруктов Теоретические сведения. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов. Определение содержания нитратов в овощах. Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 6. Блюда из яиц Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в мешочек, вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-

глазуни, омлета натурального. Подача готовых блюд. Лабораторно-практические и практические работы. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

Тема 7. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку Теоретические сведения. Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами. Лабораторно-практические и практические работы. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная 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 2. Конструирование швейных изделий Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ. Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

Тема 3. Швейная машина Теоретические сведения. Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине. Лабораторно-практические и практические работы. Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками. Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками. Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины. Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка. Упражнение в выполнении закрепок.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами. Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса

линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами). Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом). Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке). Профессии закройщик, портной. Лабораторно-практические и практические работы. Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных и машинных работ. Проведение влажно-тепловых работ. Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

Раздел «Технологии обработки и создания изделий из древесины и древесных материалов»

Общие сведения о древесине. Виды древесины и пиломатериалов. Оборудование учебной мастерской по обработке древесины. Устройство столярного верстака. Инструменты и приспособления для обработки древесины. Организация рабочего места. Правила безопасной работы при ручной обработке древесины. Определение потребностей в изделиях из древесины. Выявление необходимых знаний и умений для изготовления этих изделий. Выбор изделия и разработка проекта в соответствии с уровнем знаний и умений обучающихся, наличием необходимых материалов, инструментов и оборудования. Проработка всех компонентов проекта по изготовлению выбранного изделия из древесины. Правила безопасной работы при строгании, разметке заготовок, при сверлении. Выполнение упражнений по отработке операций обработки древесины: строгание, разметка заготовки, выпиливание лобзиком, выполнение неподвижных соединений. Профессии, связанные с обработкой древесины (столяр, плотник) Упражнения по отработке умений и навыков обработки дерева и фанеры, разметки заготовок, резания и опиливания. Соединение деталей. Методы защиты изделий из дерева от влияния окружающей среды. Изготовление изделия в соответствии с разработанным проектом. Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места. Правила безопасности труда. Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Окраска деталей и изделий из дерева и фанеры. Профессии, связанные с художественно-прикладной обработкой материалов.

Раздел «Художественные ремёсла»

Тема 1. Декоративно-прикладное искусство Теоретические сведения. Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, 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. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства Теоретические сведения. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Лабораторно-практические и практические работы. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку. Тема 3. Лоскутное шитьё Теоретические сведения. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия. Лабораторно-практические и практические работы. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований, к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление портфолио и разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта. Варианты творческих проектов: Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».

Тематическое планирование 5 класс

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Планируемые образовательные результаты
Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (1 ч)		
Тема «Интерьер жилого дома» (1 ч)	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.</p> <p>Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление.</p> <p>Проектирование кухни на компьютере</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.</p> <p>Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни.</p> <p>Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера</p>
Раздел «Электротехника» (1 ч)		
Тема «Бытовые электроприборы» (1 ч)	<p>Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)</p>	<p>Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории электроприборов.</p> <p>Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (10 ч)		
Тема «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (12 ч)	<p>Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак.</p> <p>Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий.</p> <p>Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты.</p>	<p>Организовать рабочее место учащегося для столярных работ.</p> <p>Читать и выполнять графическое изображение изделия.</p> <p>Размечать плоское изделие.</p> <p>Определять породы древесины.</p> <p>Характеризовать пиломатериалы и</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Планируемые образовательные результаты
	<p>Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж.</p> <p>Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для разработки графической документации.</p> <p>Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы.</p> <p>Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.</p> <p>Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.</p> <p>Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труда</p>	<p>древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.</p> <p>Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.</p> <p>Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.</p> <p>Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия</p>
<p>Тема «Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов» (4 ч)</p>	<p>Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы.</p> <p>Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов.</p> <p>Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками.</p> <p>Правила безопасной работы</p>	<p>Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов.</p> <p>Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов.</p> <p>Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда.</p> <p>Соединять тонкие металлические листы фальцевым швом и заклёпками</p>
<p>Тема «Технологии</p>	<p>Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и</p>	<p>Изучать устройство и работу сверлильного</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Планируемые образовательные результаты
машинной обработки металлов и искусственных материалов» (2 ч)	оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке	станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке
Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (2 ч)	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	Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком. Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия
Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (27 ч)		
Тема «Свойства текстильных материалов» (2 ч)	Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Планируемые образовательные результаты
		<p>Проводить анализ прочности окраски тканей.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p> <p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований</p>
Тема «Конструирование швейных изделий» (2 ч)	<p>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 фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами</p>	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p>
Тема «Швейная машина» (2 ч)	<p>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</p>	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Планируемые образовательные результаты
	<p>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</p>	<p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда</p>
<p>Тема «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч)</p>	<p>Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.</p> <p>Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.</p> <p>Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p>	<p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Планируемые образовательные результаты
	<p>Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p>Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.</p> <p>Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).</p> <p>Последовательность изготовления швейных изделий.</p> <p>Технология пошива фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски для мягкого пояса (в фартуке), резинки (в юбке)</p>	<p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.</p> <p>Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной</p>
Тема «Художественные ремёсла» (4 ч)	Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом	Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица
Раздел «Кулинария» (10 ч)		
Тема «Санитария и гигиена на кухне» (1 ч)	Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Планируемые образовательные результаты
	<p>Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар</p>	<p>Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи</p>
<p>Тема «Здоровое питание» (1 ч)</p>	<p>Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах</p>	<p>Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона</p>
<p>Тема «Бутерброды и горячие напитки» (2 ч)</p>	<p>Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления,</p>	<p>Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Планируемые образовательные результаты
	<p>подача кофе. Приборы для приготовления кофе</p>	<p>качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки</p>
<p>Тема «Блюда из овощей и фруктов» (2 ч)</p>	<p>Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов</p>	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p>

<p>Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов</p>	<p>Основное содержание материала темы</p>	<p>Планируемые образовательные результаты</p>
		<p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов</p>
<p>Тема «Блюда из яиц» (2 ч)</p>	<p>Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд</p>	<p>Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p>
<p>Тема «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку» (2 ч)</p>	<p>Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет</p>	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.</p> <p>Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Планируемые образовательные результаты
		Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»
Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)		
Тема «Исследовательская и созидательная деятельность» (4 ч)	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников.</p> <p>Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический (основной), аналитический (заключительный).</p> <p>Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий.</p> <p>Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p> <p>Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла».</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p> <p>Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект</p>
Раздел «Растениеводство» 16 ч.		
Тема «Основы аграрной технологии» (16 ч)	Теоретические сведения: Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Характеристика основных типов почв. Чтение почвенных карт. Выбор способа	Знать понятие растениеводства и животноводства, понятие «аграрные технологии». Научатся основным правилам уборки и учета урожая, правилам

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Планируемые образовательные результаты
	<p>обработки почвы и необходимых ручных орудий. Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы. Использование органических и минеральных удобрений, средств защиты растений от болезней и вредителей. Организация технологического цикла производства продукции растениеводства: выбор и подготовка посевного и посадочного материала, подготовка почвы и внесение удобрений, посев и посадка, уход за посевами и посадками, защита растений от болезней и вредителей, сбор урожая. Выращивание растений в защищенном грунте, выбор вида защищенного грунта, покрывных материалов. Выращивание растений рассадным способом. Выбор способов хранения урожая. Подготовка хранилищ к закладке урожая. Поддержание микроклимата. Подготовка урожая к закладке на хранение. Способы уменьшения потерь продукции при хранении.</p> <p>Организация и планирование технологической деятельности в растениеводстве: выбор видов и сортов сельскохозяйственных и цветочно-декоративных культур для выращивания на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве.</p> <p>Развитие растениеводства в регионе. Правила безопасного труда в растениеводстве. Расчет себестоимости растениеводческой продукции и планируемого дохода. Оценка влияния агротехнологий на окружающую среду.</p> <p>Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.</p> <p>Профессии, связанные с технологиями выращивания растений.</p> <p>Практические работы: Экскурсия на пришкольный участок.</p> <p>Изучение сельскохозяйственных растений в осенний период.</p> <p>Уборка и учёт урожая. Подготовка участка к осенней основной обработке почвы.</p>	<p>подготовки урожая к длительному хранению. Будут соблюдать основные правила осенней и весенней обработки почвы. Расчет необходимого количества доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы. Выбор малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней. Знать агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона.</p>

Тема раздела программы, количество отводимых учебных часов	Основное содержание материала темы	Планируемые образовательные результаты
	Выращивание рассады овощных культур в защищённом грунте в весенний период. Посев и уход за посадками овощных культур	

Календарно-тематическое планирование
5 класс

№ урока	По плану Дата	По факту Дата	Тема урока	Тип урока	Элементы содержания	Планируемые результаты обучения характеристика основных видов деятельности	Вид контроля (формы)	УУД (деятельность учащихся)
1			Вводный урок.		Инструктаж по технике безопасности		Беседа	Проявляют интерес к учебной деятельности
Раздел 1. Растениеводство (8 часов) Основы аграрной технологии (осенний период)								
2 3			Первичный инструктаж на рабочем месте Отрасли растениеводства <u>Практическая работа</u> : Экскурсия на пришкольный участок	Комбинированный	Многообразие сельхозкультур продолжительность их жизни.	Знать понятие растениеводства и животноводства, понятие «аграрные технологии»	Беседа	Проявляют интерес к учебной деятельности.

4 5			Понятие «аграрные технологии», «сельскохозяйственные культуры». <u>Практическая работа:</u> Уборка и учёт урожая свёклы	Комбинированный	Понятие об урожае и урожайности Беседа о правилах уборки и учета урожая овощных культур.	Научатся основным правилам уборки и учета урожая, правилам подготовки урожая к длительному хранению. Будут соблюдать основные правила осенней обработки почвы	Выполнение заданий, наблюдения, устные ответы	Планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места.
6 7			Особенности осенней обработки почвы <u>Практическая работа:</u> Уборка и учёт урожая моркови		Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями. Подготовка участка к зиме.	Научатся основным правилам проведения осенней обработки почвы.	Практическая работа	Планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места.
8 9			Особенности осенней обработки почвы. <u>Практическая работа:</u> Уборка растительных остатков с делянки		Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями. Подготовка участка к зиме.	Научатся основным правилам проведения осенней обработки почвы.	Практическая работа	Планировать алгоритм действий по организации своего рабочего места.

Раздел 2. Кулинария (10 часов)

10 11			Физиология питания. Санитария и гигиена на кухне	Урок получения и первичного закрепления новых знаний	Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Питание как	Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать	Групповая индивидуальная, фронтальная беседа, демонстрация	Осмысление темы нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению Умеет организовывать
----------	--	--	--------------------------------------------------	------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

					физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека	исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов. Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место		свое рабочее место и работу, принимает и сохраняет учебную задачу. Развитие и углубление потребностей и мотивов учебно-познавательной деятельности
12 13			Бутерброды и горячие напитки. <u>Практическая работа.</u> Приготовление и подача бутербродов и горячих напитков	Урок получения и первичного закрепления новых знаний	Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. Виды горячих напитков	Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о	Групповая индивидуальная, фронтальная беседа, демонстрация	Осмысление темы нового материала и основных Вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Формирование компетенции в общении

						растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь		
14 15			Блюда из яиц <u>Практическая работа:</u> Приготовление и подача готовых блюд из яиц.	Комбинированный	Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц. Подача готовых блюд.	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам	Групповая индивидуальная, фронтальная беседа, демонстрация	Осмысление темы нового материала и основных Вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала. Формирование компетенции в общении
16 17			Значение молока и молочных продуктов в питании человека. <u>Практическая работа:</u> Приготовление и подача готовых блюд.	Комбинированный	Виды молока и молочных продуктов. Сроки и условия хранения молока, молочных продуктов и блюд из них	Соблюдать правила хранения пищевых продуктов. Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности	Групповая индивидуальная, фронтальная беседа, демонстрация	Осмысление темы нового материала и основных Вопросов, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение

								нового материала. Формирование компетенции в общении
18 19			Оформление блюд и правила их подачи к столу <u>Практическая работа:</u> Сервировка стола. Творческий проект	Комбинированный	Сервировка стола. Правила поведения за столом. Профессии. Связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.	Определять доброкачественность пищевых продуктов, составлять меню.	Групповая индивидуальная, фронтальная беседа, демонстрация	Осмысление темы нового материала и основных Вопросы, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.

Раздел 3. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (27 часов)

20 21			Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения <u>Практическая работа:</u> Определение направления долевой нити и нити утка	Урок формирования новых знаний	Классификация текстильных волокон. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: Лицевая и изнаночная стороны ткани.	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать	Групповая индивидуальная, фронтальная беседа, демонстрация	Осмысление темы нового материала и основных Вопросы, подлежащих усвоению, применение на практике и последующее повторение нового материала.
----------	--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

22 23			Швейная машина <u>Практическая работа:</u> Заправка верхней и нижней нитей	Комбинированный	Современная бытовая швейная машина Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ.	Изучать устройство современной бытовой швейной машины Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки	Творческая проектная деятельность	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.
24 25			Способы графического изображения изделия <u>Практическая работа:</u> Изучение графической документации	Урок получения и первичного закрепления новых знаний	Понятие «эскиз», «чертеж», «технический рисунок». Масштаб. Организация рабочего места.	Понимать графическую документацию. Выполнять чертежи и эскизы	Индивидуальная практическая работа	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.
26 27			Понятие «снятие мерок», «конструктивные линии», «моделирование» <u>Практическая работа:</u> Снятие мерок, запись результатов измерения	Комбинированный	Правила снятия мерок для изготовления выкройки швейного изделия. Снятие мерок.	Уметь снимать мерки и записывать результаты измерения	Индивидуальная практическая работа	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. Принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания,
28			Понятие «раскрой»,	Комбинированный	Организация рабочего	Уметь выполнять	Индивидуаль	Закрепление

29			«выкраивание <u>Практическая работа:</u> Раскрой ткани	анный	места. Подготовка ткани к раскрою. Способы раскладки выкроек на ткани.	чертежи и выкройки швейных изделий	ная	нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.
30 31 32 33			Технология изготовления швейных изделий <u>Практическая работа:</u> Изготовление швейного изделия	Комбинированный	Основные операции при машинной обработке изделия Требования к выполнению машинных работ. Классификация машинных швов	Изготавливать образцы машинных работ Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	индивидуальная	закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. оценка и самооценка учебной деятельности.
34 35			Технология изготовления швейных изделий <u>Практическая работа:</u> Изготовление швейного изделия	Комбинированный	Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: Выкраивание деталей швейного изделия.	Проводить влажно- тепловую обработку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание.	Практическая работа	закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.

								принимает и сохраняет учебную задачу,
36 37 38 39			Технология изготовления швейных изделий <u>Практическая работа:</u> Изготовление швейного изделия	Комбинированный	Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке)	Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки Овладевать безопасными приемами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной	творческая проектная деятельность	закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. принимает и сохраняет учебную задачу.
40 41 42			Творческий проект «Наряд для завтрака» Защита творческих проектов	комбинированный	Этапы выполнения проекта. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Подготовка презентации, доклада для защиты творческого проекта	Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект	индивидуальная, творческая проектная деятельность	закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания
43			Декоративно-	Урок	Понятие декоративно-	Изучать лучшие	Групповая,	закрепление

44			<p>прикладное искусство Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства</p>	<p>формирован ия новых знаний</p>	<p>прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства Знакомство с творчеством народных умельцев своего региона, области, села. Понятие композиции. Понятие орнамента.. Цветовые сочетания в орнаменте. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов</p>	<p>работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графические композиции на листе бумаги</p>	<p>индивидуаль ная, фронтальная беседа</p>	<p>нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания активизация имевшихся ранее знаний, активное погружение в тему.</p>
45 46			<p>Лоскутное шитьё</p>	<p>Урок формирован ия новых знаний</p>	<p>Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха</p>	<p>Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об</p>	<p>индивидуаль ная, творческая проектная деятельность</p>	<p>закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению,</p>

					Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия	истории лоскутного шитья		применение их на практике. принимает и сохраняет учебную задачу, самоконтроль выполнения задания, внесение корректив в учебно-познавательную деятельность
Раздел 5. Создание изделий из конструкционных и поделочных материалов (10 часов)								
47 48			Древесина, пиломатериалы и древесные материалы. ТБ при проведении работ раздела <u>Практическая работа:</u> Изучение образцов пиломатериалов и древесных материалов	Урок формирования и закрепления новых знаний	Последовательность работ по созданию изделий. Графическое изображение последовательности превращения заготовки в деталь	Знать методы защиты материалов от воздействия окружающей среды	Практическая работа	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.
49 50			Назначение и устройство столярного верстака <u>Практическая работа:</u> Отработка приемов крепления	Урок практического применения знаний	Назначение операции строгание.. Приемы безопасного строгания	Уметь проводить технологические операции, связанные с обработкой древесины	Практическая работа	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению,

			заготовок и их обработка					применение их на практике.
51 52			Виды пиления и пил. <u>Практическая работа:</u> Выпиливание заготовок деталей по разметке	Урок практического применения знаний	Конструкции зубьев пил для поперечного и продольного пиления древесины	Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни	Практическая работа	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.
53 54			Устройство и назначение слесарного верстака. Правила безопасного выполнения работ. <u>Практическая работа:</u> Отработка приемов крепления тонких металлических листов и проволоки в тисках.	Урок формирования и закрепления новых знаний	Назначение и устройство слесарного верстака. Организация рабочего места.	Уметь проводить технологические операции, связанные с обработкой металла	Практическая работа	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.
55 56			Последовательность изготовления изделия. Технологическая карта. <u>Практическая работа:</u> Составление технологической карты на изготовление	Урок практического применения знаний	Последовательность изготовления изделия. Технологическая карта.	Составлять технологическую карту	Практическая работа	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.

			изделия Творческий проект					
Раздел 5. Технология ведения дома (4 часа)								
57 58			Уход за одеждой из хлопчатобумажных и льняных тканей <u>Практическая работа:</u> Расшифровка символов на ярлыках одежды из хлопка и льна. Мелкий ремонт одежды	Урок формирования и закрепления новых знаний	Значение символов на ярлыках одежды. Уход за обувью. Выбор технологий и средств длительного хранения одежды и обуви	Уметь выбирать рациональные способы и средства ухода за одеждой	Беседа Практическая работа	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.
59 60			Интерьер жилых помещений <u>Практическая работа:</u> Планировка кухни	Урок формирования и закрепления новых знаний	Понятие «интерьер». Санитарно-гигиенические работы на кухне. Кухонная утварь и уход за ней.	Уметь применять бытовую технику, мыть посуду, убирать кухню.	Беседа Практическая работа	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению
Раздел 6. Растениеводство (8 часов)								
Основы аграрной технологии (весенний период)								
61 62			Способы выращивания овощных культур. Виды удобрений, их применение. <u>Практическая работа:</u> Опрыскивание культурных растений для защиты их от вредителей и	Урок получения новых знаний	Понятие «подкормка», сочетание подкормки с междурядной обработкой почвы. Правила безопасной работы с удобрениями.	Расчет необходимого количества доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы	Беседа Практическая работа	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.

			болезней					
63 64			Понятие «однолетние зеленые культуры», «предшествующие культуры», «чистый пар».	Комбинированный	Сроки и способы посева семян зеленых культур. Агротехнические, химические и биологические методы защиты с/х растений от вредителей и болезней.	Выбор малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней.	Беседа Практическая работа	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению, применение их на практике.
65 66 67 68			Посадка рассады белокочанной капусты в открытый грунт. Подкормка ранней белокочанной и цветной капусты.	Комбинированный	Прополка и прореживание всходов овощных культур.	Знать агротехнические особенности основных видов и сортов сельскохозяйственных культур своего региона	Беседа Практическая работа	Закрепление нового материала и основных вопросов, подлежащих усвоению

