

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №2
Василеостровского района
Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Педагогическим советом
ГБОУ СОШ № 2
Протокол № 1
от « 31 » августа 2021 г.

УТВЕРЖДЕНО

Приказ № 136
от «31» августа 2021 г.
Директор ГБОУ СОШ №2



Е.В.Поздняков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебному предмету
Технология

на 2021-2022 учебный год

Класс: 5 А, 5 Б, 5 В.

Количество часов:

2

в неделю

68

в год

ФИО учителя:

Росоловская Ольга Николаевна

*Рабочая программа
разработана в
соответствии с*

ФГОС

*ФГОС или федеральным компонентом
государственных образовательных стандартов*

*Рабочая программа
разработана на основе*

АВТОРСКАЯ ПРОГРАММА ПО ТЕХНОЛОГИИ и УМК
программы по предмету или авторской программы

Учебник:

«Технология»

название

А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница

автор

М: Вентана - Граф

издательство

2020

год издания

20 21 - 20 22 учебный год

Пояснительная записка

к рабочей программе по технологии- 5 класса

Программа по учебному предмету «Технология» для основной ступени общего образования, в контексте подготовки обучающихся в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта общего образования, обеспечивает:

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

Рабочая программа учебного курса составлена с учетом следующих нормативно-правовых документов:

- ✓ Закон «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 № 273-ФЗ (ред. От 23.07.2013)
- ✓ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 года № 1897 «Об утверждении и введении в действие ФГОС основного общего образования»
- ✓ Примерная программа по технологии для общеобразовательных школ под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница, М., Вентана-Граф, 2020.
- ✓ **Учебный план ГБОУ СОШ № 2, Василеостровского района Санкт-Петербурга на 2021/2022 учебный год.**
- ✓ Федеральный перечень учебников, рекомендованных (допущенных) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования.
- ✓ Учебник для общеобразовательных учреждений. А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. Технология. 5 класс. М., Вентана-Граф. 2020. (Российский учебник)

Информационно-методическая функция позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и) к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, реализующих программы общего образования.

Программа раскрывает цели и содержание общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, конкретизирует содержание предметных тем образовательного стандарта, даёт распределение учебных часов по разделам курса и последовательность изучения тем и разделов учебного предмета.

Программа выполняет две основные функции.

Информационно-методическая функция позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета.

Организационно-планирующая функция предусматривает выделение этапов обучения, структурирования учебного материала, определение его количественных и качественных характеристик на каждом из этапов.

Структура документа Рабочая программа по технологии представляет собой целостный документ, включающий три раздела: *пояснительную записку; календарно-тематический план; требования к уровню подготовки учащихся.*

Общая характеристика программы.

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение *безопасными приемами труда*, общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Описание ценностных ориентиров содержания учебного предмета

Программа предусматривает формирование у учащихся обще-учебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространённых ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов;
- планирования бюджета домашнего хозяйства; культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии учащиеся, не зависимо от изучаемого направления, получают возможность *ознакомиться*:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;

- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приёмами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- **выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:**
- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделия, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырьё, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приёмы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также доступными измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого изделия или продукта;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

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

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- ***получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;***
- ***организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;***
- ***создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;***
- ***изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;***
- ***контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;***
- ***выполнения безопасных приёмов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;***
- ***оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;***
- ***построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.***

Содержание учебного предмета.

Раздел «СОВРЕМЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ» (4 ч)

Основные технологические сведения

Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.

Потребности человека. Понятие технологии. Виды технологий. Технологический процесс.

Практические работы

Изучение потребности человека. Ознакомление с технологиями. Подготовка к образовательному путешествию. Разработка технологических карт простых технологических процессов.

Раздел «ТВОРЧЕСКИЙ ПРОЕКТ» (2 ч)

Основные теоретические сведения

Что такое творческий проект. Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации. Реклама.

Практические работы

Выполнение эскиза рекламы.

Раздел «ТЕХНОЛОГИИ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» (18 ч)

Санитария и гигиена (2 ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

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

Здоровое питание (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой. Определение качества питьевой воды.

Бытовые Электроприборы на кухне (2 ч)

Основные теоретические сведения

Ознакомление с бытовыми электроприборами на кухне. С видами, принципом действия и правилами эксплуатации. Размещение оборудования на кухне. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни и санитарно-гигиенических требований. Размещение кухни на зоны для приготовления пищи и зоны столовой.

Практические работы

Ознакомится с информацией производителей бытовой техники для кухни. Ознакомится с историей создания микроволновой печи. Прочитать в Интернете статьи «Запах из холодильника» и «Оттаивание и гигиеническая уборка холодильников». Выполнение эскиза интерьера кухни.

Технология приготовления пищи (12 ч)

Бутерброды, горячие напитки (4 ч)

Основные теоретические сведения

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

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

Практические работы

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке. Изучение упаковки круп и макарон.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке. Приготовление блюда из круп или макаронных изделий.

Блюда из яиц (2 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. (2 ч)

Меню завтрака.

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Меню и сервировка стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

Раздел «ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ ТЕКСТИЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ» (20 ч)

Элементы материаловедения (4 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон.

Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойства тканей из хлопка и льна, нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Конструирование швейных изделий (4 ч)

Основные теоретические сведения

Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий для кухни. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Раскройный цех. Последовательность и приемы раскроя швейного изделия. *Правила безопасного пользования ножницами, булавками.*

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа в масштабе 1: 4 и в натуральную величину. Моделирование изделия. Изготовление выкроек для образцов швов. Подготовка выкройки к раскрою. Выкраивание деталей для образца швов. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы (4 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. *Правила и техника безопасности при работе с иглками, булавками, ножницами.* Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ (сметывание, стачивание, заметывание). Ручная закрепка.

Практическая работа

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Влажно - тепловая обработка ткани (2 ч)

Основные теоретические сведения

Промышленное оборудование для ВТО. Оборудование для ВТО в домашних условиях. Символы на терморегуляторе. Основные операции ВТО (приутюживание, разутюживание, заутюживание). Символы по уходу за тканью.

Правила безопасной работы.

Практические работы

Безопасные приемы труда. Проведение ВТО. Условные обозначения на ярлыках одежды.

Технология изготовления швейных изделий (6 ч)

Основные теоретические сведения

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

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки изделия. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка срезов изделия швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Соединение деталей изделия. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел «ТЕХНОЛОГИЯ ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ОБРАБОТКИ ТКАНИ» (12 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Лоскутное шитье. Панно в технике лоскутного шитья. Лоскутный узор «спираль». Лоскутный узор «изба».

Технология изготовления лоскутного изделия. Лоскутное шитье по шаблонам. Аппликация. Стежка (выстегивание).

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Материалы, инструменты, оборудование.

Выполнение эскизов изделий, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления лоскутного изделия. Изготовление образца лоскутного узора по шаблону. Обработка срезов лоскутного изделия. Проведение ВТО. Контроль и оценка качества готового изделия.

Раздел «ТЕХНОЛОГИИ РАСТЕНИЕВОДСТВА И ЖИВОТНОВОДСТВА» (6 ч)

Основные теоретические сведения

Многообразие культурных растений. Классификация культурных растений. Злаковые зерновые культуры (рожь, пшеница, овес). Крупажные культуры (гречиха, рис, просо). Зерновые культуры (бобы, чечевица, маш). Корнеплоды (картофель) и корнеплоды (сахарная свекла и турнепс). Масличные культуры (подсолнечник, рапс, сафлор). Прядильные культуры (лен, хлопчатник, конопля, крапива). Кормовые культуры (люцерна, клевер, вика).

Условия внешней среды для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения растений. Технология выращивания комнатных растений.

Животноводство.

Практические работы

Проведение подкормки растения. Размножение комнатных растений черенками. Перевалка (пересадка) комнатных растений.

Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции.

Раздел «ТВОРЧЕСКОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ» (6 ч)

Основные теоретические сведения

Презентация портфолио. Содержание портфолио. Примеры творческих проектов. Обоснование темы проекта. Проблемная ситуация. Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Творческий проект «Изделие для кухни». Создание титульного листа. Выполнение проекта. Контроль и оценка качества готового изделия. Подготовка проекта к защите. Защита проекта. Итоговый урок.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

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

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

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

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД.

Метапредметные результаты изучения курса: *познавательные УУД:*

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

коммуникативные УУД:

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

регулятивные УУД:

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

- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиям собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взацтюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наматывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

Место предмета в учебном плане.

На изучение предмета «Технология» отводится **2 учебных часа в неделю**, итого **68 часов** за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Результаты обучения

Результаты обучения представлены в Требованиях к уровню подготовки и задают систему итоговых результатов обучения, которых должны достичь все учащиеся окончившие 5 класс, и достижения которых являются обязательным условием положительной аттестации ученика 5 класса. Эти требования структурированы по 3 компонентам: знать, уметь, использовать приобретенные знания и умения *в практической деятельности и повседневной жизни. Предусмотрены Практические работы и Творческий проект в конце года.*

Распределение учебных часов по разделам программы по направлению «Технология»

-«Современные технологии» - 3 часа

-«Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте»-1 час

-«Творческий проект»- 2 часа

-«Технология кулинарной обработки пищевых продуктов» -18 часа

-«Технологии обработки текстильных материалов» - 20 ч часов

-«Технология художественной обработки ткани» -10 часа

-«Технологии растениеводства и животноводства» - 6 часов

-«Творческое проектирование» - 6 часов.

Этот раздел изучается в конце года, в рамках которого будет выполняться учебный творческий проект.

-Творческий проект «Изделие для кухни»

В каждом из разделов уделяется внимание привитию навыков самостоятельной работы. На протяжении изучения материала предполагается закрепление и отработка основных умений и навыков, их совершенствования, а также систематизация полученных ранее знаний. В ходе изучения материала планируется проведение практических работ по основным темам.

Учебно-тематическое планирование

По учебному предмету: Технология.

Класс: 5

Количество часов: всего 68 часов; в неделю 2 учебных часа

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного стандарта основного общего образования с учетом федеральных и **примерных** программ по учебным предметам (Технология. 5-9 классы: М.: Просвещение)

Учебник: Технология: 5 класс: учебник / А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница. - М.: Вентана - Граф, 2020. (Российский учебник).

ТЕХНОЛОГИЯ - тематическое планирование,

5 класс, занятие сдвоенное: в неделю 2 учебных часа.

№ урока	5	план	Факт	час	Разделы. Тема урока. Практическая работа.	Учебник
1 четверть						
Современные технологии (4 ч)						
1	А Б В	сент.		1	Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте.	с. 3-4
2	А Б В	сент.		1	Потребности человека. Изучение потребности человека.	п. 1 с. 5
3	А Б В	сент.		1	Понятие технология. Ознакомление с технологиями.	п. 2 с. 10

4	А Б В	сент.		1	Технологический процесс. Разработка технологических карт.	п. 3 с. 17
Творческий проект (2 ч)						
5-6	А Б В	сент.		2	Что такое творческий проект. Этапы выполнения проекта. Реклама. Выполнение эскиза рекламы.	п. 4 с. 23 п. 5 с. 26
Технология кулинарной обработки пищевых продуктов (18 ч)						
7-8	А Б В	сент.		2	Санитария и гигиена на кухне. Ознакомление с информацией о производителях экологически чистых моющих средств.	п. 30 с. 155 с. 162
9-10	А Б В	окт.		2	Основы рационального питания. Определение качества питьевой воды.	п. 31 с. 162 с. 167
11-12	А Б В	окт.		2	Бытовые электроприборы на кухне. Ознакомление с информацией производителей бытовой техники на кухне, с историей создания СВЧ.	п. 32 с. 167 с. 170
13-14	А Б В	окт.		2	Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления горячих напитков.	п. 33 с. 171 п. 34 с. 175
15-16	А Б В	окт.		2	Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков.	с. 175 с. 180
2 четверть						
17-18	А Б В	ноя.		2	Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.	п. 35 с. 180
19-20	А Б В	ноя.		2	Изучение упаковки круп и макарон. Приготовление блюда из круп или макаронных изделий.	с. 186
21-22	А Б В	ноя.		2	Технология приготовления блюд из яиц. Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.	п. 36 с. 187 с. 190
23-24	А Б В	ноя.		2	Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку. Меню и сервировка стола к завтраку.	п. 37 с. 191 с. 194
Технологии обработки текстильных материалов (20 ч)						
25-26	А Б В	ноя.		2	Текстильные материалы. Ткацкие переплетения.	п. 23 с. 122
27-28	А Б В	дек.		2	Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.	п. 23 с. 122
29-30	А Б В	дек.		2	Конструирование швейных изделий. Изготовление выкройки для образцов швов.	п. 8 с. 37 с. 40
31-32	А Б В	дек.		2	Рабочее место и технология раскроя швейного изделия. Выполнение деталей для образца швов.	п. 24 с. 129 с. 132
33-34	А Б В	дек.		2	Швейные ручные работы. Рабочее место для ручных работ.	п. 25 с. 133
3 четверть						
35-36	А Б	январь.		2	Технология выполнения ручных работ. Изготовление образца ручных работ.	п. 25 с. 133 с. 139

	В					
37	А Б В	январь		1	Влажно тепловая обработка ткани. Проведение ВТО.	п. 26 с. 141 с. 144
38	А Б В	январь		1	Символы по уходу за тканью. Условные обозначения на ярлыках одежды.	с. 142
39- 40	А Б В	январь		2	Технология изготовления швейных изделий. Технология изготовления швейных изделий.	п. 27 с. 145
41- 42	А Б В	январь		2	Технология изготовления швейных изделий. Технология изготовления швейных изделий.	п. 27 с. 145
43- 44	А Б В	февраль		2	Окончательная отделка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	п. 27 с. 145 с. 144
Технология художественной обработки ткани (12 ч)						
45- 46	А Б В	февраль		2	Лоскутное шитье. Узор спираль. Узор изба. Разработка своего узора для лоскутного изделия.	п. 28 с. 148
47- 48	А Б В	февраль		2	Технологии изготовления лоскутного изделия. Технология соединения деталей изделия.	п. 29 с. 151
49- 50	А Б В	март		2	Изготовление образцов лоскутного изделия по шаблону. Соединение деталей изделия.	с. 154
51- 52	А Б В	март		2	Соединение деталей изделия. Соединение деталей изделия.	с. 154
53- 54	А Б В	март		2	Соединение деталей изделия. ВТО швейного изделия.	с. 151
4 четверть						
55- 56	А Б В	апрель		2	Окончательная отделка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.	с. 151
Технологии растениеводства и животноводства (6 ч)						
57- 58	А Б В	апрель		2	Многообразие культурных растений. Условия внешней среды для выращивания культурных растений.	п. 38 с. 195 п. 39 с. 200
59	А Б В	апрель		1	Размножения комнатных растений черенками.	п. 40 с. 204 с. 208
60 61	А Б В	апрель		2	Технология выращивания комнатных растений. Перевалка (пересадка) комнатных растений.	п. 41 с. 210 с. 214
62	А Б В	апрель		1	Животноводство. Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции.	п. 42 с. 215 с. 219
Творческое проектирование (6 ч)						
63	А Б В	май		1	Примеры творческих проектов. Создание титульного листа.	п. 43 с. 221 с. 226
64- 65	А Б	май		2	Обоснование темы проекта. Проблемная ситуация. Выполнение проекта.	с. 226

	В					
66-67	А Б В	май.		2	Выполнение проекта. Подготовка проекта к защите.	с. 226
68	А Б В	май.		1	Защита проекта. Итоговый урок.	с. 226
	А Б В	Итого	68 68 68			

Материально - технического обеспечения образовательного процесса и описание УМК

1. Перечень учебно-методического обеспечения.

1. Технология: 5 класс: учебник / А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница, - 2-е изд., – М.: Вентана - Граф. 2020.-192 с.: ил. (Российский учебник)
2. Технология: 5 класс: рабочая тетрадь: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница, - М.: Вентана - Граф. 2020.
3. Технология. 5-11 классы. Обслуживающий и технический труд: задания для подготовки к олимпиадам / авт.- сост. В. П. Пономарева, М. П. Шачкова. – Изд. 2-е.- Волгоград: Учитель, 2016.- 116 с.

1. Библиотечный фонд.

1. Книги для чтения по технологии.
2. Журналы по вязанию.
3. Журналы по шитью.
4. Журналы по рукоделию.
5. Журналы по кулинарии.

2. Печатные пособия.

1. настенные технологические карты,
2. демонстрационные таблицы,
3. аппликации,
4. модели,

3. Технические средства обучения.

1. Компьютер (ноутбук)
2. Чайник
3. Мультиварки
4. Швейные машины
5. Оверлог
6. Паровая - система

4. Отличительные характеристики УМК.

- задания, направленные на формирование и развитие коммуникативных умений в реальных ситуациях общения;
- осуществление межпредметных связей как фактор оптимизации процесса обучения **технологии**;
- обучающие игры и проектные работы, стимулирующие интерес учащихся к изучению технологии

УМК позволяет учителю эффективно реализовать обучающий, развивающий и воспитательный потенциал каждого урока, помогает организовать эффективную работу на уроке и дома, способствует созданию интеллектуальной и эмоциональной среды, необходимой для успешного обучения технологических процессов.

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу:

Оценка «5» ставится, если учащийся:

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

Оценка «4» ставится, если учащийся:

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

Оценка «3» ставится, если учащийся:

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

Оценка «2» ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;
не может изложить его своими словами;
не может подтвердить ответ конкретными примерами;
не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;
не может изложить знания своими словами;
не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

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

Отметка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;
самостоятельно использует знания программного материала;
в основном правильно и аккуратно выполняет задание;
умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;
не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;
затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;
не может использовать знания программного материала;
допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;
не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации)

Перечень литературы и средств обучения УМК

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. Проект. – Просвещение, 2011. (Стандарты второго поколения)
2. Рабочая программа по технологии. (Технологии ведения дома). 5 класс: к УМК.- Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2018.
3. Технология: рабочие программы. 5-8 классы: учебно-методическое пособие к УМК. - О. А. Кожинной и В. М. Казакевича, Г. А. Молевой / сост. Е. Ю. Зеленская. _ 4-е изд., стереотип. _ М.: Дрофа, 2015
4. Программа «Технология» (5-8 классы; А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница. - М.: «Вентана-Граф», 2016 г.
5. Технология. Технологии ведения дома: 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций.- А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2020.
6. Технология. Технологические карты: 8 класс: методическое пособие/ А.Т. Тищенко – М.: Вентана-Граф, 2018.

Литература для учителя

1. Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы: проект. – М.: Просвещение, 2011. (Стандарты второго поколения).
2. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
<http://минобрнауки.рф/>
3. Технология. Технологии ведения дома: 5-8 класс: рабочие программы по учебникам В.Д. Симоненко / авт.-сост. О.В. Павлова. – В.: Учитель, 2018.

Литература для учащихся

1. Технология : 5 класс: учебник для общеобразовательных организаций / А. Т. Тищенко, Н.В. Сеница. – М.: Вентана-Граф, 2020.

Цифровые образовательные ресурсы по технологии:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. Технология — <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/3/mc/discipline%20OO/mi/4.22/p/page.html>
2. Журнал «Технология» (Газета «1 сентября») – <https://my.1september.ru/magazine/delivery/teh/2013>
3. <http://www.live174.ru/catalog/?categoryid=70&id=1649> Музей декоративно-прикладного искусства
4. <http://www.cross-kpk.ru/ims/02908/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
5. <http://www.liveinternet.ru/users/4746406/post245547892/> Образы и мотивы в орнаментах русской вышивки
6. http://www.liveinternet.ru/users/hedgehog_wife/post234674706/http://www.liveinternet.ru/users/4905782/post232935806/ Дедкова Н. Н. Русский народный костюм: учебное пособие
7. <http://festival.1september.ru/articles/531129/> Конструкция и декор предметов народного быта
8. http://rodonews.ru/news_1282664628.htmlhttp://kirovold.ru/content.php?page=adrursij_rus&id=32 Культура дома

9. http://rmo.zajkovo2.edusite.ru/DswMedia/kontrvoprosyi_kulinariya5-8kl.doc

Контрольная работа по теме «Кулинария»

10. <http://www.uchportal.ru/load/112-1-0-25209> Тест по теме «Технология обработки тканей, материаловедение»