



Программа рекомендована к работе  
педагогическим советом школы  
Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю:  
директор МБОУ «СОШ №6»  
\_\_\_\_\_ А.Б. Царюк  
Приказ № \_\_\_  
от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Программа обсуждена  
на методическом объединении  
учителей естественно-математического  
цикла  
Протокол № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Программа  
по Технологии  
для учащихся 5 класса на 70 часов в год  
(2 часа в неделю),  
составлена в соответствии с ФГОС ООО  
направление «Технологии ведения дома»**

Составитель:  
учитель технологии  
Вертышева Ольга Михайловна

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка .....	3
1.1 Структура программы .....	4
1.2 Общие цели .....	4
1.3 Общая характеристика учебного предмета .....	5
1.4 Описание места учебного предмета технология в учебном плане .....	6
1.5 Результаты освоения предмета .....	6
2. Содержание учебного предмета технология.....	15
3. Тематическое планирование .....	21
4. Учебно – методическое и . материально – техническое обеспечение реализации рабочей программы по технологи .....	23
Приложение .....	

## Пояснительная записка

Настоящая программа по технологии основной школы разработана в соответствии:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Федеральный государственный стандарт основного общего образования (Приказ МОиН № 1897 от 17.12. 2010).
3. Основная общеобразовательная программа основного общего образования (приказ МОиН РФ от 30.08.2013 № 1015)
4. Устав МБОУ «Средняя общеобразовательная школа № 6» г. Новокузнецка.

Предлагаемая программа по предмету «Технология» составлена на основе Фундаментального ядра содержания общего образования и Требований к результатам освоения основной общеобразовательной программы основного общего образования, представленных в федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования второго поколения.

Данная программа позволяет всем участникам образовательного процесса получить представление о целях, содержании, об общей стратегии обучения, воспитания и развития учащихся средствами данного учебного предмета, задает тематические и сюжетные линии курса, дает примерное распределение учебных часов по разделам курса и вариант последовательности их изучения с учетом межпредметных и внутри предметных связей, логики учебного процесса, возрастных особенностей учащихся, сензитивных периодов их развития.

Рабочая программа составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования по технологии, федерального перечня учебников, базисного учебного плана и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном стандарте основного общего образования, с учётом преемственности с примерными программами для начального общего образования.

Настоящая программа реализуется в учебниках:

Синица Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома; 5 класс. М.:Вентина-Граф, 2013.

### 1.1 Структура программы

Программа по технологии для основной школы включает следующие разделы: пояснительную записку с требованиями к личностным и метапредметным результатам обучения; содержание курса с перечнем разделов с указанием числа часов, отводимого на их изучение; требования к уровню подготовки выпускников образовательных учреждений основного общего образования по физике; рекомендации по оснащению учебного процесса; календарно-тематическое планирование приложено отдельно.

#### 1.2 Общие цели

- Формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нём технологиях;
- Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности.

- Владение 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, безопасным приёмам труда;
- Развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- Воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, 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.

Эти цели достигаются решением следующих задач:

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

### **1.3 Общая характеристика учебного предмета**

**1.4** . Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по технологии в нашей школе изучается «Технологии ведения дома».

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием примерной программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

познакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологичностью технологий производства;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с устройством, сборкой, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико-технологических средств производства (приборов, аппаратов, станков, машин, механизмов, инструментов);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;

культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве; овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места;
- умением соотносить с личными потребностями и особенностями требования, предъявляемые различными массовыми профессиями к подготовке и личным качествам человека

## 1.5 Описание места учебного предмета в учебном плане.

Универсальность технологии как методологического базиса общего образования состоит в том, что любая деятельность — профессиональная, учебная, созидательная, преобразующая — должна осуществляться технологически, т. е. таким путем, который гарантирует достижение запланированного результата, причем кратчайшим и наиболее экономичным путем.

Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет молодым людям возможность бесконфликтно войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности. Искусственная среда — техносфера — опосредует взаимодействие людей друг с другом, со сферой природы и с социумом.

Базисный учебный (образовательный) план образовательного учреждения на этапе основного общего образования должен включать 170 учебных часов для обязательного изучения курса «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — по 68 ч, из расчета 2 ч в неделю, в 7 классе — 34 ч, из расчета 1 ч в неделю.

### 1.5 Результаты освоения предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью пропедевтического технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате обучающиеся должны научиться самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Общие результаты технологического образования состоят:

- в сформированности целостного представления о техносфере, которое основано на приобретенных школьниками соответствующих знаниях, умениях и способах деятельности;
- в приобретенном опыте разнообразной практической деятельности, познания и самообразования; созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- в формировании ценностных ориентаций в сфере созидательного труда и материального производства;
- в готовности к осуществлению осознанного выбора индивидуальной траектории последующего профессионального образования.

Изучение технологии призвано обеспечить:

- становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
- развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
- формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности;
- приобретение учащимися опыта созидательной и творческой деятельности, опыта по-

знания и самообразования; навыков, составляющих основу ключевых компетентностей и имеющих универсальное значение для различных видов деятельности. Это навыки выявления противоречий и решения проблем, поиска, анализа и обработки информации, коммуникативных навыков, базовых трудовых навыков ручного и умственного труда; навыки измерений, навыки сотрудничества, безопасного обращения с веществами в повседневной жизни.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технического труда.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- 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;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических объектов и технологических процессов;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов,

имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- 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 культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санита-



рии и гигиены;

- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- 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;
- расчет себестоимости продукта труда;
- примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

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 требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических требований;

## 2. Содержание учебного предмета технология

При разработке данной программы, исходя из необходимости учета потребностей личности школьника, его семьи и общества, достижений педагогической науки, дополнительный авторский учебный материал отбирается с учетом следующих положений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере промышленного производства, домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;
- возможность освоения содержания на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;
- выбор объектов созидательной и преобразовательной деятельности на основе изучения общественных, групповых или индивидуальных потребностей;
- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения, наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;
- возможность познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития учащихся.

Особенностью организации учебного процесса по данному курсу является ...

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, должно предваряться освоением учащимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования.

В программе предусмотрено выполнение школьниками творческих или проектных работ. Соответствующий раздел по учебному плану может даваться в конце каждого года обучения. Вместе с тем методически возможно построение годового учебного плана занятий с введением творческой, проектной деятельности в учебный процесс с начала или с середины учебного года. При организации творческой или проектной деятельности учащихся очень важно акцентировать их внимание на потребительском назначении продукта труда или того изделия, которое они выдвигают в качестве творческой идеи (его потребительской стоимости).

Основным дидактическим средством обучения технологии в основной школе является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов. Все виды практических работ в примерной программе направлены на освоение различных технологий.

Для практических работ учитель в соответствии с имеющимися возможностями выбирает такой объект, процесс или тему проекта для учащихся, чтобы обеспечить охват всей совокупности рекомендуемых в программе технологических операций. При этом педагог должен учитывать посильность объекта труда для школьников соответствующего возраста, а также его общественную или личную ценность.

Темы раздела «Технологии домашнего хозяйства» включают в себя обучение элементами семейной экономики, освоение некоторых видов ремонтно-отделочных и санитарно-технических работ. Соответствующие работы проводятся в форме учебных упражнений. Для выполнения этих работ необходимо силами школы подготовить соответствующие учебные стенды и наборы раздаточного материала.

Интегративный характер содержания обучения технологии предполагает построение образовательного процесса на основе использования межпредметных связей. Это связи с алгеброй и геометрией при проведении расчетных и графических операций; с химией при характеристике свойств конструкционных материалов; с физикой при изучении механических свойств конструкционных материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов, приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при освоении технологий традиционных промыслов. При этом возможно проведение интегрированных занятий, создание интегрированных курсов или отдельных комплексных разделов.

В связи с перераспределением временем между указанными разделами в комбинированных программах уменьшается объем и сложность практических работ с сохранением всех информационных составляющих минимума содержания обучения технологии.

Контроль достижения обучающимися уровня федерального государственного образовательного стандарта осуществляется в следующих формах

#### **Результаты освоения учебного предмета**

##### В познавательной сфере:

- 1) рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- 2) оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- 3) ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- 4) владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- 5) классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, объектов живой природы и социальной среды, а также соответствующих технологий промышленного производства;
- 6) распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- 7) владение кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- 8) применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- 9) владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;

10) применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- 1) планирование технологического процесса и процесса труда;
- 2) подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- 3) проведение небольших опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- 4) подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- 5) проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- 6) выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- 7) соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- 8) соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- 9) обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- 10) выбор и использование кодов, средств и видов представления технической и технологической информации и знаковых систем в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
- 11) подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- 12) контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов;
- 13) выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- 14) документирование результатов труда и проектной деятельности;
- 15) расчет себестоимости продукта труда;
- 16) примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг.

В мотивационной сфере:

- 1) оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- 2) оценивание своей способности и готовности к предпринимательской деятельности;
- 3) выбор профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или профессии в учреждениях начального профессионального или среднего специального обучения;
- 4) выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;

- 5) согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательной-трудовой деятельности;
- 6) осознание ответственности за качество результатов труда;
- 7) наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- 8) стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- 1) дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- 2) моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- 3) разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- 4) эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- 5) рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- 1) формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- 2) выбор знаковых систем и средств для кодирования и оформления информации в процессе коммуникации;
- 3) оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- 4) публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуг;
- 5) разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- 6) потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

В физиолого-психологической сфере:

- 1) развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- 2) достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- 3) соблюдение требуемой величины усилия, прикладываемого к инструменту, с учетом технологических  
*(например, виды - стартовый, текущий и итоговый контроль; формы - собеседование; зачет; зачетный лист; вопросник по программе; реферат; защита работы; выполнение нормативов; контрольное упражнение и др.*

. Содержание учебного предмета технология

***Направление «Технологии ведения дома»***

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта

задача может быть реализована прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку частое питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ.

В содержании данного курса сквозной линией проходит экологическое воспитание и эстетическое развитие учащихся при оформлении различных изделий: от кулинарных блюд до изделий декоративно-прикладного искусства.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении темы «Конструирование и моделирование» школьники учатся применять зрительные иллюзии в одежде.

При изучении темы «Элементы машиноведения» учащиеся знакомятся с новыми техническими возможностями современных швейных, вышивальных, краеобметочных машин с программным управлением.

Тема «Свойства текстильных материалов» знакомит учащихся с новыми разработками в текстильной промышленности: волокнами, тканями и неткаными материалами, обладающими принципиально новыми технологическими, эстетическими и гигиеническими свойствами.

В раздел «Художественные ремесла» включены новые технологии росписи ткани, ранее не изучавшиеся в школе.

При изучении направления «Технологии ведения дома» наряду с общеучебными умениями учащиеся овладевают целым рядом специальных технологий.

Все это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

## ***Раздел 1. Кулинария***

### **Тема 1. Санитария и гигиена**

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качества и предупреждения пищевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомоечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой кулинарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

### **Тема 2. Физиология питания**

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слюны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Современные данные о роли витаминов, минеральных солей и микроэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и микроэлементах.

Составление рациона здорового питания с применением компьютерных программ.

Понятие о микроорганизмах; полезное и вредное воздействие микроорганизмов на пищевые продукты; органолептические и лабораторные экспрес-методы определения качества пищевых продуктов; первая помощь при пищевых отравлениях.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Составление меню, отвечающего здоровому образу жизни.

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания.

Составление меню из малокалорийных продуктов.

### **Тема 3. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки**

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки.

Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания.

Сорты кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление блюд из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

### **Тема 4. Блюда из овощей**

Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние ее на качество и сохранность продуктов.

Свежемороженые овощи. Условия и сроки их хранения, способы кулинарного использования.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Определение количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля его способы предотвращения.

Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных и капустных овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезкой овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов и имеющими яркую окраску, и листьями зелени.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов (варка, жаренье, тушение, запеканке, припускание, пассерование, бланширование). Преимущества и недостатки различных способов варки овощей.

Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду и при помощи индикаторов.

Приготовление салатов из овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

#### **Тема 5. Блюда из молока и кисломолочных продуктов**

Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с помощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посуда для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных изделий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Кулинарные блюда из творога, технология их приготовления.

#### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

#### **Тема 6. Блюда из рыбы и морепродуктов**

Понятие о пищевой ценности рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в рыбе белков, жиров, углеводов, витаминов. Изменение содержания этих веществ в процессе хранения и кулинарной обработки.

Рыбные полуфабрикаты. Условия и сроки хранения живой, свежей, мороженой, копченой, вяленой, соленой рыбы и рыбных консервов. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества рыбы и рыбных консервов. Маркировка рыбных консервов и пресервов.

Санитарные условия механической кулинарной обработки рыбы и рыбных продуктов. Правила оттаивания мороженой рыбы. Вымачивание соленой рыбы. Способы разделки в зависимости от породы рыбы, ее размеры и кулинарного использования.

Краткая характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, применяемых при механической и тепловой кулинарной обработке рыбы и приготовлении



рыбных полуфабрикатов.

Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов. Требования к качеству готовых блюд. Правила подачи рыбных блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение свежести рыбы органолептическими и лабораторными методами.

Определение срока годности рыбных консервов.

Оттаивание и механическая кулинарная обработка свежемороженой рыбы.

Механическая кулинарная обработка чешуйчатой рыбы.

Разделка соленой рыбы.

Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов.

Определение качества термической обработки рыбных блюд.

### **Тема 7. Блюда из птицы**

Виды сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы.

Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы. Посуда и оборудование для тепловой кулинарной обработки птицы. Способы разрезания птицы на части и оформление готовых блюд при подаче к столу.

*Примерная тема практической работы*

Приготовление блюда из сельскохозяйственной птицы.

Определение качества термической обработки блюд из птицы.

### **Тема 8. Блюда из мяса**

Значение и место мясных блюд в питании. Понятие о пищевой ценности мяса. Органолептические и лабораторные экспресс-методы определения качества мяса. Условия и сроки хранения мяса и мясных полуфабрикатов.

Оборудование и инвентарь, применяемые для механической и тепловой кулинарной обработки мяса. Технология приготовления мясных блюд.

Принципы подбора гарниров и соусов к мясным блюдам. Требования к качеству готовых блюд. Подача готовых блюд к столу.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Определение качества мяса органолептическими методами.

Определение качества мяса лабораторными методами.

Приготовление мясных блюд (по выбору).

Определение качества термической обработки мясных блюд.

## **Раздел 3. Художественные ремесла**

### **Тема 1. Декоративно-прикладное искусство**

Знакомство с различными видами декоративно-прикладного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, роспись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вышивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам.

*Экскурсия в музей.*

### **Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании**

## **предметов декоративно-прикладного искусства**

Эмоциональное воздействие декоративной композиции. Статичная и динамичная композиции.

Понятие о ритмической или пластической композиции, ее тональное решение. Симметричные и асимметричные композиции, их основные решения в построении. Роль композиции, колорита, фактуры материала в художественном выражении произведений декоративно-прикладного искусства.

Приемы стилизации реальных форм. Элементы декоративного решения реально существующих форм.

Символика в орнаменте. Характерные черты орнаментов народов России. Цветовые сочетания в орнаменте. Виды орнаментов. Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиций, в изучении сочетания различных цветов.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Выполнение статичной, динамичной, симметричной асимметричной композиций.

Выполнение эскизов орнаментов для платка, резьба по дереву и др.

Зарисовка современных и старинных узоров и орнаментов.

Создание композиции с изображением пейзажа для панно или платка по природным мотивам.

## **Тема 3. Лоскутное шитье**

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды.

Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

### *Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги (треугольник, квадрат, шестиугольник).

Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

## **Тема 4. Роспись ткани**

История появления техники «узелковый бантик». Материалы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового бантика. Способы завязывания узелков и складывания ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, силы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом бантике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свободная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных красок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

### *Примерная тема лабораторно-практической работы*

Оформление изделий в технике «узелковый бантик».

## **Тема 5. Вязание крючком**

Краткие сведения из истории старинного рукоделия. Изделия, связанные крючком,

в современной моде. Инструменты и материалы для вязания крючком. Подготовка материалов к работе. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка в зависимости от ниток и узора. Технология выполнения различных петель. Раппорт узора и его запись.

*Примерная тема практической работы*

Изготовление образцов вязания крючком и сувениров.

### **Тема 6. Вязание на спицах**

Ассортимент изделий, связанных на спицах. Материалы и инструменты для вязания. Характеристика шерстяных, хлопчатобумажных и шелковых нитей. Правила подбора спиц в зависимости от качества и толщины нити. Приемы вязания на двух и пяти спицах. Условные обозначения. Технология выполнения вязанных изделий.

*Примерный перечень лабораторно-практических и практических работ*

Вязание образцов и изделий на спицах.

Выполнение эскизов вязанных декоративных элементов для платьев.

## **Раздел 4. Оформление интерьера**

### **Тема 1. Интерьер кухни, столовой**

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза интерьера кухни, детского уголка.

### **Тема 2. Интерьер жилого дома**

Понятие о композиции в интерьере. Характерные особенности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пищи, столовой, спален, детского уголка. Использование современных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предметами декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занавесей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значение предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потребностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

### **Тема 3. Комнатные растения в интерьере**

Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов

комнатных растений с мебелью, обоями, общим цветовым решением комнаты. Размещение комнатных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадебных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символическое значение цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

## ***Раздел 5. Электротехника***

### **Тема 1. Бытовые электроприборы**

Применение электрической энергии в промышленности, на транспорте и в быту.

Бытовая электропроводка. Электроустановочные изделия. Электросветильные и электронагревательные приборы, их безопасная эксплуатация. Подбор бытовых приборов по мощности и рабочему напряжению. Пути экономии электрической энергии. Технические характеристики ламп накаливания и люминесцентных ламп дневного света. Их преимущества, недостатки и особенности эксплуатации.

Общие сведения о бытовых микроволновых печах, об их устройстве и о правилах эксплуатации. Общие сведения о принципе работы, видах и правилах эксплуатации бытовых холодильников.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием.

Рациональное размещение осветительных приборов и розеток на плане квартиры.

## ***Раздел 6. Современное производство и профессиональное самоопределение***

### **Тема 1. Сферы производства, профессиональное образование и профессиональная карьера**

Сферы и отрасли современного производства. Основные составляющие производства. Приоритетные направления развития техники и технологий. Влияние техники и новых технологий на виды и содержание труда. Понятие о специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессии, связанные с технологиями обработки текстильных материалов и изготовлением швейных изделий. Виды учреждений профессионального образования.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*

Экскурсия на предприятие легкой промышленности.

Поиск информации о возможностях и путях получения профессионального образования и трудоустройства.

Ознакомление по справочнику с массовыми профессиями.

## ***Раздел 7. Технологии творческой и опытнической деятельности***

### **Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализация.

*Примерные темы лабораторно-практических и практических работ*  
 Сбор коллекции образцов декоративно-прикладного искусства края.  
 Изготовление изделий декоративно-прикладного искусства для украшения интерьера.

Изготовление изделия в технике лоскутного шитья.

Оформление интерьера декоративными растениями.

Организация и проведение праздника (юбилей, день рождения, Масленица и др.).

Изготовление сувенира в технике художественной росписи ткани.

Блюда национальной кухни для традиционных праздников.

Изготовление сувенира или декоративного панно в технике ручного ткачества.

Эскизы карнавальных костюмов на темы русских народных сказок.

Проекты социальной направленности.

### Тематическое планирование курса технологии 5 класса (70ч)

Учебная тема	К оличество часов	Характеристика основных видов деятельности ученика (на уровне учебных действий)
<p><i>1 Вводное занятие.</i>  <i>Проектная деятельность на уроках «Технологии».</i>  <i>Интерьер кухни, столовой.</i></p>	6	<p>Формулировать содержание и задачи курса. Анализировать экологические проблемы и способы их решения. Оценивать результаты. Знать технику безопасности по основным разделам курса. Беседы об этапах проектирования. Читать, отбирать и записывать материалы о форме, стиле. Формулировать понятия об интерьере кухни, столовой. Осуществлять поиск сведений из истории архитектуры. Использовать полученные материалы для создания интерьера кухни. Планировать работу по выполнению эскиза. Контроль и самоконтроль, анализ вариантов эскизов проектов.</p>
<p><i>2 Кулинария.</i></p>	16	<p>Формулировать понятия о физиологии питания, описывать свойства блюда из сырых и вареных овощей, их значение и ценность для человека. Сервировать стол к завтраку, осуществлять заготовку продуктов. Анализировать значение минеральных веществ для здоровья человека, рассчитывать суточную потребность в них; количество и состав продуктов. Описывать условия хранения; технологию приготовления блюд из сырых и вареных овощей, бутербродов и горячих напитков, блюда из яиц. Готовить блюда из сырых и вареных овощей, бутерброды и горячие напитки, блюда из яиц. Анализировать качество и вкус приготовленных блюд и способы подачи к столу. Работать в группах. Делать выводы и самоанализ проделанной работы.</p>
<p><i>3 Создание изделий из текстильных материалов</i></p>	28	
<p><i>Элементы материаловедения</i></p>		<p>Классифицировать волокон; исследовать и описывать свойства тканей из натуральных волокон. Сравнивать виды и методы получения натуральных</p>

		волокон животного происхождения. Описывать процесс их переработки в нити и в ткани. Анализировать различия между саржевым и атласным переплетениями; определять их лицевую сторону и дефекты ткани. Изготавливать образцы. Сравнить и давать самооценку.
<i>Технология швейных работ (ручные работы).</i>		<p>Формулировать правила выполнения прямых стежков, строчки, изготовления образцов.</p> <p>Выполнять эти правила при работе над образцами. Осуществлять самоконтроль.</p>
<i>Элементы машиноведения</i>		<p>Формулировать назначение, устройство и принцип действия регуляторов швейной машины, приемы работы на швейной машине. Сравнить и подбирать иглы и нити в зависимости от вида ткани. Находить причины, вызывающие неполадки в работе швейной машины (дефекты машинной иглы или ее установки); формулировать правила регулировки машинной строчки, замены иглы и ухода. Использовать эти правила при изготовлении образцов. Осуществлять контроль проделанной работы.</p>
<i>Конструирование и моделирование</i>		<p>Конструировать и моделировать фартук. Формулировать принципы моделирования. Приводить сведения из истории одежды, правила моделирования, особенности моделирования.</p>
<i>Проектирование и изготовление рабочей одежды.</i>		<p>Проектировать и изготавливать фартук. Формулировать общие правила построения чертежей, фигуры человека и ее измерения, построение чертежа, особенности моделирования. Применять технологию изготовления: конструкцию, подготовку ткани к раскрою, раскладку выкройки на ткань, сборку изделия, обработку срезов, кармана, художественную отделку изделия, влажно-тепловую обработку. Осуществлять контроль качества готового изделия.</p>
<i>Художественные ремёсла.</i>	<b>18</b>	<p>Находить информацию о технике пэчворка (лоскутного шитья), орнаменте, симметрии и композиции. Выполнять эскизы, подбирать материалы и инструменты. Использовать сведения о необходимости припусков на швы, их величине и правилам раскроя деталей. Описывать правила сборки полотна. Раскраивать детали. Осуществлять правила соединения подкладки с основой. Контролировать качество раскроя и сборки.</p> <p>Осуществлять поиск и анализ информации, представленной в разных знаковых системах (текст, карта, таблица, схема, аудиовизуальный ряд). Использовать методы электронной обработки при поиске и систематизации информации. Анализировать и оформлять в виде таблиц, слайдов и др. Оценивать полученный результат, осуществлять коррекцию результата.</p>
<i>Резерв рабочего времени</i>	<b>2</b>	
<i>Итого</i>	<b>70</b>	

## УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
<b>Программы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Примерные программы по учебным предметам. Технология 5-9 классы: проект – М.: Просвещение.2012, 96 с. (Стандарты второго поколения).</li> <li>2. Программы средних образовательных учреждений. Трудовое обучение. 1-4кл.Технология 5-11кл./ Под ред. Симоненко В. Д., Хотунцева Ю. Л. М.: Просвещение, 2007.</li> </ol>	<p>В программе определены цели и задачи курса, рассмотрены особенности содержания и результаты его освоения (личностные, метапредметные и предметные); представлены содержание основного общего образования по технологии, тематическое планирование с характеристикой основных видов деятельности учащихся, описано материально-техническое обеспечение образовательного процесса</p>
<b>Учебники</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Технология. Технологии ведения дома: 5класс; учебник для учащихся общеобразовательных учреждений./Н.В.Синица, В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф,2012.-192с.</li> </ol>	<p>В учебнике реализована главная цель, которую ставили перед собой авторы, - развитие личности школьника на уроках технологии, подготовка его к продолжению обучения и к самореализации в современном обществе. В учебнике представлен материал, соответствующий программе и позволяющий учащимся 5 классов выстраивать индивидуальные траектории изучения предмета за счёт различных практикумов, практических работ, исторического и справочного материала и др.</p>
<b>Рабочие тетради</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Б. Технология. 5 класс Рабочая тетрадь для учащихся ОУ (вариант для девочек) / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф,</li> </ol>	<p>Рабочие тетради предназначены для организации самостоятельной деятельности учащихся. В них представлена система разнообразных заданий для закрепления знаний и отработки универсальных учебных действий. Задания в тетрадях располагаются в соответствии с содержанием учебников. Тетради также содержат вычислительные практикумы и контрольные задания ко всем главам учебника</p>
<b>Дидактические материалы</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Оценка качества подготовки выпускников основной школы по технологии/Сост.В.М.Казакевич, А.В.Марченко, - 2-е изд. – М.:Дрофа, 2001. – 256с.</b></li> <li>2. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-</li> </ol>	<p>Дидактические материалы обеспечивают диагностику и контроль качества обучения в соответствии с требованиями к уровню подготовки учащихся, закреплёнными в стандарте. Пособия содержат проверочные ра-</p>

Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
<p>во «Экзамен», 2006. – 128с.</p> <p>3. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель:Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с.</p> <p>4. Ставрова О.Б. Современный урок технологии с применением компьютера. Книга для учителя. – М.: Школьная пресса. 2004. – 80с.</p>	<p>боты: тесты, самостоятельные и контрольные работы, дополняют задачный материал учебников и рабочих тетрадей, содержат ответы ко всем заданиям</p>
<b>Дополнительная литература для учащихся</b>	
<p>1. Барановский В.А. Повар-технолог/Серия «учебники, учебные пособия» - Ростов н/Д:Феникс, 2003. – 416с.</p> <p>2. 2. Боттон Николь. Мягкие игрушки своими руками. /Пер. с фр. В.А.Мукосеевой. – М.: ООО «Мир книги», 2007. – 96с.</p> <p>3. 3. Гильман Р.А. Художественная роспись тканей. – М.: ВЛАДОС, 2005. – 159с.</p> <p>4. Дайн Г., Дайн М. Русская тряпичная кукла: культура, традиции, технология. – М.: «Культура и традиции», 2007. – 112с.</p> <p>5. 5. Додж В. Шьем одежду для кукол /Пер. с англ. Г.И.Левитан. – М.: ООО «Попурри», 2005.-184с.</p> <p>6. 6. Кулик И.А. Выжигание по ткани /Серия «Рукодельница». – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 32с.</p> <p>7. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Первоклассная повариха. – М.: ЭКСМО, 2002. – 96с.</p> <p>8. 8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001.– 96с.</p>	<p>Список дополнительной литературы необходим учащимся для лучшего понимания идей предмета, расширения спектра изучаемых вопросов, углубления интереса к предмету, а также для подготовки докладов, сообщений, рефератов, творческих работ, проектов и др. В список вошли справочники, учебные пособия, книги для чтения и др.</p>
<b>Методические пособия для учителя</b>	
<p>1. Зуева Ф.А. Предпрофильное и профильное образование учащихся: основные подходы./Методическое пособие/Ф.А.Зуева. – Челябинск: Взгляд, 2006. – 143с. ISBN 5-87441-121-6</p> <p>2. Сборник нормативно-методических материалов по технологии./ Автор-составитель: Марченко А.В., Сасова И.А., - М.: Вентана-Графф, 2002. – 224с</p>	<p>В методических пособиях описана авторская технология обучения технологии. Пособия включают примерное тематическое планирование, тесты.</p>
<b>Печатные пособия</b>	
<p>1. Комплект таблиц по технологии 5 классы. 10 таблиц.</p> <p>2. Таблицы по технике безопасности 2 таблицы.</p>	<p>Комплекты таблиц справочного характера охватывают основные вопросы по технологии каждого года обучения. Таблицы помогут не только сделать процесс обучения более на-</p>



Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	глядным и эффективным, но и украсят кабинет технологии. Таблицы содержат правила сервировки стола, способы нарезки овощей, таблицы устройства швейной машины и т.д.
<b>Технические средства</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Персональный компьютер с принтером</li> </ul>	
<b>Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Аудиторная доска с магнитной поверхностью и</li> <li>• Электродуховка 1 шт.</li> <li>• Холодильник</li> <li>• Швейные машины 6шт.</li> </ul>	

### Календарно-тематическое планирование.

№ урока	Сроки изучения		Тема урока (раздела)	Основные виды учебной деятельности	Примечания
	примерные	факт			
1			Вводное занятие	Соблюдать правила ТБ и личной гигиены при выполнении работ.	
2			Проектная деятельность	Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.	
3			Этапы выполнения проекта	Определять цель и задачи проектной деятельности	
4			Интерьер кухни-столовой	Знакомиться с Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни	
5			Бытовые электроприборы на кухне	Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электропри-	

				боров. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника	
6			Планировка кухни-столовой	Знакомятся с Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни	
7			Оформление интерьера	Знакомятся с Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни	
8			Творческий проект «Кухня моей мечты»	Выполнять проект по разделу.	
9			Оборудование кухни	Изучать потребность в оборудовании на кухне. Находить и представлять информацию об истории.	
10			Защита проекта	Защитить творческий проект	
11			Санитария и гигиена на кухне	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью. Оказывать первую помощь при порезах и ожогах	
12			Здоровое питание	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой вод. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды	
13			Бутерброды	Приготавливать и оформлять бутерброды	
14			Горячие напитки	Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.	

				Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь	
15			Блюда из круп и бобовых	Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.	
16			Блюда из макаронных изделий	Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда.?	
17			Блюда из сырых овощей и фруктов	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов.	
18			Блюда из варёных овощей	Освоить способы хранения овощей и фруктов. Уметь применять на практике	
19			Приготовление салатов из сырых и варёных овощей	Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей	
20			Приготовление салатов из сырых и варёных овощей	Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию дви-	

				жений при выполнении приёмов нарезки. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей	
21			Блюда из яиц	Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц,	
22			Сервировка стола к завтраку	Находить и предъявлять информацию о правилах сервировки. Освоить понятия сервировка стола и её виды	
23			Проект «Воскресный завтрак»	Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака.	
24			Проект «Воскресный завтрак»	Выполнять проект по разделу	
25			Производство текстильных материалов	Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.	
26			Определение нити основы в ткани	Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей	
27			Свойства текстильных материалов	Формирование у учащихся деятельностных способностей и способностей к структурированию и систематизации изучаемого предметного содержания	
28			Свойства хлопка и льна	Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.	
29			Конструирование швейных изделий	Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий.	
30			Снятие мерок	Снятие мерок с фигуры человека и записать результаты изме-	

				рения	
31			Построение чертежа швейного изделия	Рассчитать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий	
32			Построение чертежа швейного изделия	Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 в натуральную величину по своим меркам.	
233			Раскрой швейного изделия	Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя	
34			Раскрой швейного изделия	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.	
35			Швейные ручные работы		
36			Швейные ручные работы	Практическая работа	
37			Выполнение ручных стежков		
38			Выполнение ручных стежков		
39			Подготовка швейной машины к работе	Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом	
40			Приёмы работы на швейной машине	Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку вверх.	
41			Выполнение машинных швов	Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); стачивание.	
42			Выполнение машинных швов	Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); стачивание.	
43			Швейные машинные работы	Знакомиться с профессиями закройщик и портной	

44			Влажно-тепловая обработка ткани	Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: проутюживайте, разутюживайте, заутюживание.	
45			Проект «Фартук»	Выполнять проект по разделу Уметь выбирать материалов, оборудования для проектного изделия	
46			Технология изготовления швейного изделия	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмелвку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия	
47			Обработка нижнего среза фартука	Определять способ обработка срезов фартука	
48			Обработка боковых сторон	Определять способ обработки боковых сторон	
49			Обработка накладных карманов	Уметь обрабатывать карман	
50			Соединение карманов с фартуком	Уметь проводить соединение накладного кармана с изделием	
51			Обработка пояса	Определять способ сборки и окончательная отделка фартука. Влажно-тепловая обработка изделия	
52			Обработка верхнего среза фартука	Уметь собирать швейное изделие	
53			Подготовка защиты проекта	Уметь поэтапно изготавливать изделие	
54			Защита проекта	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.	
55	?		Декоративно-прикладное изделие для кухни	Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия.	
56			Декоративно-прикладное изделие для кухни	Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России	
57			Основы композиции	Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию	

58			Орнамент. Цветовые сочетания	Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.	
59			Лоскутное шитьё	Изучать различные виды техники лоскутного шитья Разрабатывать узор для лоскутного шитья на ПК с помощью графического редактора. Находить и предъявлять информацию об истории лоскутного шитья	
60			Технологии лоскутного шитья	Изготавливать шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты ткани соответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия.	
61			Технологии лоскутного шитья	Изготавливать образцы лоскутных узоров.	
62			Технологии лоскутного шитья	Определять способ обработка срезов лоскутного изделия.	
63			Проект «лоскутное шитьё»	Уметь рассчитывать затраты Уметь поэтапно изготавливать изделие	
64			Проект «лоскутное шитьё»	Изготавливать образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы.	
65			Подготовка проекта к защите	Уметь готовить пояснительную записку для защиты творческого проекта	
66			Презентация проекта	Уметь готовить презентации и пояснительной записки для защиты творческого проекта	
67			Подготовка и оформление презентации	Уметь готовить презентации и пояснительной записки для защиты творческого проекта	
68			Защита проекта	Защитить творческий проект	
69			Итоговое занятие		
70			Резерв рабочего времени		