|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Согласовано»Заместитель директора по УВРКипкаева В.В29.08.2016 | «Согласовано»Руководитель ШМОМекаева Е.А.Протокол №1 от26.08.2015 | «Утверждаю»Директор МАОУ ОСОШ №1Е. В. КазариноваПриказ № 130-од от 30.08.2016 |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии 5 класс**

**МАОУ Омутинская СОШ №1**

**УМК «Школа 2100»**

**Учебник «Технология», авторы: И.А. Сасова, М Б Павлова, М.И. Гуревич**

**Издательство «Вентана-Граф», 2010**

**68 часов**

**2016 – 2017 учебный год**

**I. Планируемые результаты освоения предмета технология.**

**Личностные результаты:**

 **-** проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности; - - выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей; действие смыслообразования (интерес, мотивация); действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»); формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру; формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы); эмоциональное осознание себя и окружающего мира; формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру; формирования желания выполнять учебные действия; использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий. В сфере личностных УУД будут сформированы:внутренняя позиция школьника; личностная мотивация учебной деятельности; .ориентация на моральные нормы и их выполнение.

**Познавательные УУД:** **Общеучебные универсальные действия:** самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели; поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств; структурирование знаний; выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

**Коммуникативные УУД:**

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;

- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;

- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;

- формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;

- формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);

- формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);

- формирование умения работать в парах и малых группах;

- формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).

**В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:**

- учитывать позицию собеседника (партнера);

- организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;

- адекватно передавать информацию;

- отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

**Регулятивные УУД:** целеполагание; планирование; прогнозирование, коррекция;оценка;

 волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

**II. Содержание учебного предмета Технология, 5 класс**

**Вводное занятие (2час.)**

*Основные теоретические сведения* Содержание курса « Технология» 5 класс. Требования техники безопасности и охраны труда в мастерской. Организация рабочего места. Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

*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.

*Объекты труда.* Рабочее место бригады на кухне.

**Технология проектной и исследовательской деятельности (10ч.)**

Основные теоретические сведения: Учебный проект. Основные компоненты проекта. Определение потребностей в изделиях, которые может изготовить пятиклассник. Анализ потребностей человека и их технологическое решение. Краткая формулировка задачи. Оценка интеллектуальных, материальных и финансовых возможностей для выполнения проекта. Разработка критериев для оценки соответствия изделия критериям пользователя. Набор первоначальных идей. Проработка одной или нескольких идей и выбор лучшей. Планирование и изготовление изделия. Разработка простейшей технологической карты. Изготовление изделия. Испытание изделия в реальных условиях. Оценка процессов и результатов проектирования, качества изготовленного изделия. Оценка изделия пользователем и самооценка учеником.

Объекты труда. Рабочее место.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (8ч.)**

**Элементы материаловедения. Натуральные волокна растительного происхождения. (2часа).**

*Основные теоретические сведения:* Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей.

Практические работы: Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения. *Объекты труда.* Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

**Ручные стежки и строчки(2 часа.)**

*Основные теоретические сведения* Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

*Практические работы:* Подготовка рабочего места для ручных работ. Выполнение образца с ручными строчками.

*Практические работы:* Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

**Элементы машиноведения (4 часа).**

*Основные теоретические сведения* Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности*. Назначение и устройство ручной швейной машины Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. *Практические работы:* Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. *Объекты труда:* Швейная машина. Образцы машинных строчек.**Технологии ведения домашнего хозяйства.** **Оформление интерьера. (4 часа).**

*Основные теоретические сведения:* Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Национальные традиции, связь архитектуры с природой. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Современные системы фильтрации воды. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Влияние электробытовых приборов и технологий приготовления пищи на здоровье человека.

*Практические работы:* Выполнение эскиза интерьера кухни. Выполнение поделки декоративного оформления окна кухни, столовой. *Объект труда: Интерьер кухни.*

**Кулинария (12 час).** Физиология питания (2 часа).

***Основные теоретические сведе****ния:* Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах*.* Суточная потребность в витаминах. ***Практические работы****:* Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах*.*  Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. *Объекты труда.:* Таблицы, справочные материалы. Технология приготовления пищи: Бутерброды, горячие напитки (2 часа)***Основные теоретические сведения****:* Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.***Практические работы:***Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку. ***Объекты труда.:***Бутерброды и горячие напитки к завтраку.Блюда из яиц (2 часа) ***Основные теоретические сведения:***Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц. ***Практические работы:***Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Крашение и роспись яиц.

***Объекты труда.:***Омлет, яичница, вареные яйца. Блюда из овощей(2 часа)***Основные теоретические сведения****:* Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.* Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. ***Практические работы:***Применение современных инструментов и приспособлений для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

***Объекты труда.:***Фигурная нарезка овощей Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры. Проект по теме: День рождения подруги (2 час).***Основные теоретические сведения****:* Составление меню на праздник. 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 празднику. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. ***Объекты труда.:***Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

**Рукоделие. Художественные ремесла (14 часов).**

*Декоративно-прикладное искусство. (2 часа.)****Основные теоретические сведения****:*  Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. ***Практические работы***Зарисовка традиционных видов ДПИ, определение колорита и материалов. Национальные традиции в декоративно-прикладном творчестве народов Сибири. Организация рабочего места для занятий ДПИ. *Варианты объектов труда.* Образцы ДПИ. Ткани. Нитки.***Лоскутное шитье.(4часа.)******Основные теоретические сведения****.*  Лоскутная пластика - один из видов ДПИ. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. Знакомство с технологией изготовления изделий в лоскутной технике. Основы построения узора. Выполнение эскиза и создание шаблона. Технология раскроя и соединения деталей в лоскутной пластике.***Практические работы:***Создание эскиза и шаблонов. Изготовление изделий (прихваток, подставок и т.д.) в технике лоскутного шитья. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме. **Варианты объектов труда:** Салфетка, прихватка, подставка под горячее.***Вышивка (8 часов)Основные теоретические сведения:***Традиционные виды вышивки. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Организация рабочего места для ручного шитья. Вышивание метки, монограммы стебельчатым швом. Выполнение эскизов композиции вышивки для отделки фартука или салфетки. Определение места и размера узора на изделии.***Практические работы:***Перевод рисунка на ткань, увеличение и уменьшение рисунка. Заправка изделия в пяльцы. Выполнения простейших вышивальных швов: стебельчатого, тамбурного, «вперед иголку», «назад иголку», петельного, «козлик». Способы закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой образца, салфетки, фартука, носового платка. *Варианты объектов труда.:* Образец, салфетка, фартук, носовой платок.***Резерв (2 часа)*** Выставка работ обучающихся, защита мини-проектов.

**III. Тематическое планирование уроков технологии 5 класс (девочки)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Тема | Количество часов |
| 12 | **Введение (2 часа)**1.Технология в жизни человека и общества. Содержание курса.2. Техника безопасности и охрана труда при работе в мастерской | 11 |
| 345678-9101112 | **Технология проектной и исследовательской деятельности. Основы проектирования (10 часов)**1. Учебный проект, его основные компоненты2. Определение потребностей и краткая формулировка задачи3. Дизайн-анализ изделия4. Определение перечня критериев для оценки изделия5. Поиск решения поставленной цели6-7. Техника изображения проекта8. Проработка выбранной цели9. Планирование процесса изготовления изделия10. Оценка проекта. Способы презентации проекта | 111112111 |
| 1314151617181920 | **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Элементы материаловедения и машиноведения (8 часов)**1. Материалы и инструменты для работы на швейной машине
2. Классификация текстильных волокон
3. Хлопчатобумажные и льняные ткани, их свойства.
4. Получение ткани. Определение основы утка, лицевой и изнаночной стороны ткани.
5. Влажно-тепловая обработка швейных изделий.
6. Ручные швы.
7. Назначение и устройство швейной машины. Подготовка швейной машины к работе.
8. Правила безопасной работы на швейной машине. Выполнение пробных строчек.

Снятие мерок | 11111111 |
| 21-2223-24 | **Технология ведения домашнего хозяйства. Оформление интерьера (4 часа)**1. Интерьер жилых помещений.
2. Интерьер кухни. Изготовление декоративных украшений для кухни.
 | 22 |
| 25-2627-2829-3031-3233-3435-36 | **Кулинария (12 часов)**1. Технология обработки пищевых продуктов. Физиология питания. Рациональное питание.
2. Приготовление блюд. Бутерброды. Горячие напитки. Приготовление бутербродов и горячих напитков.
3. Блюда из яиц. Приготовление блюд из яиц.
4. Блюда из сырых и варёных овощей. Приготовление блюд из овощей.
5. Сервировка стола. Правила поведения за столом.
6. Проект по теме «День рождения подруги» приготовление любимых блюд. Сервировка стола.
 | 22222 |
| 37-3839-4041-42434445-4647-4849-50 | Рукоделие. Художественные ремёсла (14 часов)1. Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов ДПИ.
2. Лоскутное шитьё. Проект «Прихватка», «Игольница» Создание шаблонов и раскрой.
3. Изготовление салфетки, прихватки, игольницы в лоскутной технике.
4. История вышивки. Виды швов ручной вышивки.
5. Разметка рисунка на ткани и способы перевода рисунка на ткань.
6. Технология выполнения образца с вышивкой. Отделка вышивкой образца.
7. Окончательная отделка и влажно-тепловая обработка образца с вышивкой. Оформление образца с вышивкой.
8. Критерии оценки проекта по ДПИ. Защита проекта по теме ДПИ.
 | 22211222 |

Работа на учебно-опытном участке

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | **Тема урока** | **Кол.час.** |
|  | **Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенний период)**  | **8** |
| 1-2 | **Вводный урок.** Технология как учебная дисциплина. Учебно-опытный участок, его назначение. | **2** |
| 3-4 | Растениеводство и его структура. | 2 |
| 5-6 | Виды и применение севооборотов | 2 |
| 7-8 | Способы хранения урожая овощей | 2 |
|  |  **Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенний период)**  | **8** |
| 61-62 | Почва – основное средство сельскохозяйственного производства. | 2 |
| 63-64 | Способы размножения растений. | 2 |
| 65-66 | Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве | 2 |
| 67-68 | Посев семян моркови | 2 |