

Филиал муниципального автономного общеобразовательного учреждения Сорокинской средней общеобразовательной школы №3 – Сорокинская средняя общеобразовательная школа №2

Рассмотрено
на заседании методического совета
Филиала МАОУ Сорокинской СОШ №3
протокол №1 от 28.08.2020 г.



Утверждено
директор МАОУ Сорокинской СОШ №3
В.В.Сальникова
приказ № 103/4-ОД от 31.08.2020 г.

Рабочая программа
предмета «Технология»
для 5 класса на 2020/2021 учебный год

Составитель:

Тагильцева Н.И.,
учитель технологии и изобразительного искусства

с. Большое Сорокино
2020 г.

Планируемые предметные результаты освоения курса «Технология» 5 класс.

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

Личностные результаты:

- развитие трудолюбия, и ответственности за качество своей деятельности;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира;
- проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

Метапредметные результаты

- планировка процесса познавательно-трудовой деятельности с опорой на алгоритмы;
- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам

Предметные результаты:

В познавательной сфере:

- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
- расчет себестоимости продукта труда;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм,;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда;

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-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:

- овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;
- рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной организации труда;

-рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

-участие в оформлении класса, школы, озеленении пришкольного участка

В коммуникативной сфере:

-установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта,

-формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектив

- сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора

-практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с позиции других и уметь согласовывать свои действия;

-овладение устной и письменной речью;

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда;

-В физиолого – психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов

Содержание учебного предмета

№	Название раздела	Количество часов
1	«Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенний период)»	8
2	«Создание изделий из текстильных и поделочных материалов»	12
3	«Технологии обработки конструкционных материалов»	11
4	«Кулинария»	8

5	«Технология ведения дома»	4
6	«Создание изделий из текстильных материалов. Художественные ремёсла»	8
7	«Технологии творческой и опытнической деятельности»	6
8	«Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы)»	8
Итого		68

Содержание учебного предмета технологии 5 класса

Название раздела количество часов	Содержание программ	Личностные, метапредметные	Основные виды деятельности
<p>Раздел. «Растениеводство. Основы аграрной технологии (осенний период)» – 8 часов</p>	<p>Основные задачи сельскохозяйственного производства. Растениеводство и его структура. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие аграрные технологии. Понятие сельскохозяйственные культуры. Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни.</p> <p>Овощные культуры. Лук репчатый, морковь и свекла столовая. Понятие техническая спелость. Строение корнеплодов. Схема посадки корнеплодов. Товарная продукция.</p> <p>Характеристика основных типов почв. Чтение почвенных карт Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий. Машины, механизмы и навесные орудия для обработки почвы.</p> <p>Обработка почвы под овощные растения: основная, предпосевная и послепосевная (междурядная). Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве.</p>	<p>Личностные результаты: использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности, использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.</p> <p>Метапредметные результаты:</p>	<p>Изучать биологические особенности сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни.</p> <p>Исследовать строение корнеплодов.</p> <p>Определять основные типы почв.</p> <p>Изучать схему посадки корнеплодов.</p> <p>Находить и представлять информацию о растениеводстве и его структуре, направлении растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие аграрные технологии. Понятие сельскохозяйственные культуры.</p> <p>Читать почвенные карты.</p> <p>Выбирать способы обработки почвы и необходимые ручные</p>

		<p>- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; соблюдение правил техники безопасности при выполнении сельскохозяйственных работ.</p> <p>-уметь самостоятельно обрабатывать почву под овощные растения</p> <p>-уметь пользоваться сельхоз инструментами</p> <p>-уметь определять спелость овощей.</p> <p>-уметь самостоятельно убирать овощи и закладывать их на хранение</p> <p>-уметь ухаживать за рассадой, и высаживать рассаду в грунт</p> <p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>Регулятивные: уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее</p>	<p>орудия.</p> <p>Выполнять обработку почвы под овощные растения.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями связанные с технологиями выращивания культурных растений</p>
--	--	--	--

		<p>эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	
<p>Раздел. «Создание изделий из текстильных и поделочных материалов» – 12 часов</p>	<p>Организация рабочего места. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.</p> <p>Выбор тканей, трикотажа и нетканых материалов с учетом их технологических, гигиенических и эксплуатационных свойств для изготовления швейных изделий.</p> <p>Проектная деятельность. Швейные изделия. Понятие одежда. Виды одежды. Художественное моделирование.</p> <p>Классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани. Классификация текстильных волокон. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства. Основная и уточная нити,</p>	<p>Личностные результаты:</p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности. Использовать приобретенные знания и умения в</p>	<p>Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.</p> <p>Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.</p> <p>Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Исследовать свойства нитей основы и утка.</p> <p>Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.</p> <p>Определять виды переплетения нитей в ткани.</p> <p>Проводить анализ прочности окраски тканей.</p>

	<p>кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Изнаночная и лицевая стороны ткани.</p> <p>Понятие снятие мерок. Правила снятия мерок для изготовления выкройки швейного изделия. Конструирование линий. Изготовление выкройки фартука с помощью чертежа. Правила построения и оформления чертежей швейных изделий.</p> <p>Линии талии и бедер, мерки, <i>Ст, Сб, Ди, Дн</i>. Способ контроля качества выкройки.</p> <p>Моделирование простейших видов швейных изделий. Художественное оформление и отделка изделий. Виды моделирования.</p> <p>Подготовка текстильных материалов к раскрою. Рациональный раскрой. Правила безопасного труда при выполнении раскройных работ. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Понятие декатирования. Способы раскладки выкроек на ткани в зависимости от модели, ширины ткани, вида рисунка. Экономические требования. Припуски на швы.</p> <p>Правила безопасного труда при выполнении ручных работ. Организация</p>	<p>практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.</p> <p>Метапредметные результаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. - уметь определять направление долевой нити. Определять лицевую сторону ткани - уметь снимать мерки, и изготавливать выкройку фартука с помощью чертежа. - уметь самостоятельно выполнять моделирование фартука - уметь самостоятельно выполнять ручные швы. Заправлять швейную машину. Работать на швейной машине. Выполнять закрепление машинной строчки. Ухаживать за швейной машиной. Выполнять машинные швы. Выполнять обработку 	<p>Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.</p> <p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий.</p> <p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p>
--	--	--	---

	<p>рабочего места. Правильная посадка. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие стежок, сточка, шов. Виды ручных работ и строчек. Приёмы выполнения стежков.</p> <p>Правила безопасного труда при выполнении машинных работ. Организация рабочего места. Правильная посадка. Устройство бытовой швейной машины. Подготовка швейной машины к работе. Закрепление машинной строчки. неполадки. Требования, предъявляемые к выполнению машинных работ. Машинные операции: обметывание деталей, застрачивание шва, стачивание деталей. Соблюдение правил безопасного труда при использовании инструментов, механизмов и машин.</p> <p>Технология соединения деталей в швейных изделиях - обработка боковых срезов фартука, обработка верхнего среза фартука, обработка пояса завязки, обработка нижнего среза изделия. Проведение примерки. Выявление дефектов при изготовлении швейных изделий и способы их устранения. Выполнение влажно-тепловой обработки в зависимости от волокнистого состава ткани. Контроль и оценка готового изделия.</p>	<p>боковых срезов фартука, обработку верхнего среза фартука, обработку пояса завязки, обработку нижнего среза изделия, выполнять ВТО</p> <p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>Регулятивные: понимать назначение различных швейных изделий, основы стили в одежде и современные направления моды; выбирать виды ткани для определенных типов швейных изделий, снимать мерки с фигуры человека, записывать результаты; строить чертеж простых поясных изделий; выбирать модель с учетом особенностей фигуры, проводить примерку, шить фартук. Уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым</p>	<p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.</p> <p>Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейной машины.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою.</p> <p>Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой</p>
--	--	---	--

		<p>признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	<p>нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.</p> <p>Выкраивать детали швейного изделия.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории создания инструментов для раскроя.</p> <p>Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание.</p> <p>Изготавливать образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.</p> <p>Проводить влажно-тепловую обработку на образцах</p>
--	--	---	---

			<p>машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану.</p> <p>Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.</p> <p>Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями закройщик и портной.</p>
<p>Раздел. Технологии обработки конструкционных материалов - 11 часов</p>	<p>Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Технологический процесс, технологические операции. Понятия «заготовка», «деталь», «изделие». Технологическая и маршрутная карты. Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон. Применение компьютера для</p>	<p><i>Личностные результаты:</i> использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; создание изделий из конструктивных и поделочных материалов. Создание изделий из древесины и древесных материалов; использование технологических машин для изготовления изделий. Проявлять самостоятельность и личную</p>	<p>Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. Определять породы древесины. Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов. Выполнять рациональные и безопасные</p>

	<p>разработки графической документации. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление. Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Правила безопасного труд. Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материалов (пластмасс). Тонкие металлические листы, проволока и искусственные конструкционные материалы. Основные технологические операции и приёмы ручной обработки металлов (правка, резание, зачистка, гибка) и искусственных материалов. Соединение тонких металлических листов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасной работы. Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и оснастка. Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Правила безопасной работы на сверлильном станке</p>	<p>ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичность, использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.</p> <p>Метапредметные результаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ. -уметь определять виды древесных материалов по внешним признакам -уметь самостоятельно выявлять природные пороки древесных 	<p>приёмы работ ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении. Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. Проводить поиск в Интернете аналогов своего проектируемого изделия. Оборудовать рабочее место для изготовления изделий из металлов и искусственных материалов. Ознакомиться с тонкими металлическими листами, проволокой и искусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких металлических листов, проволоки, искусственных материалов. Выполнять правку, резание, зачистку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением правил безопасного труда. Соединять тонкие металлические листы</p>
--	--	---	---

		<p>материалов и заготовок.</p> <ul style="list-style-type: none"> - уметь различать разные типы графических изображений - уметь самостоятельно организовывать рабочее место для ручной обработки древесины, устанавливать и закреплять заготовки - уметь определять последовательность изготовления детали по технологической карте. - уметь выполнять разметку заготовок из древесины по чертежу с учётом направления волокон, наличия пороков материала. - уметь самостоятельно выбирать гвозди и шурупы для соединения деталей из древесины - уметь выполнять соединение деталей из древесины гвоздями и шурупами - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - регулятивные: уметь планировать, контролировать и оценивать учебные 	<p>фальцевым швом и заклёпкам. Изучать устройство и работу сверлильного станка. Ознакомиться с машинными тисками и способами крепления заготовок. Отработать приёмы сверления на сверлильном станке</p>
--	--	---	--

		<p>действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	
<p>Раздел. «Кулинария» - 8 часов</p>	<p>Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи. Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, газовыми плитами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями. Профессия повар. Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов.</p>	<p>Личностные результаты: проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности.</p> <p>Метапредметные результаты:</p> <p>- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением практической работы; осмысливать</p>	<p>Овладеть навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой и жидкостью. Подготавливать посуду и инвентарь к приготовлению пищи. Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов,</p>

	<p>Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Технология заваривания, подача чая. Виды кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассирование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц.</p>	<p>технологию приготовления блюд; соблюдение правил техники безопасности и санитарии при выполнении работ.</p> <p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>- регулятивные: уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к</p>	<p>минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона. Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить</p>
--	---	--	--

	<p>Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приспособления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготовления омлета. Подача готовых блюд. Меню завтрака. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет</p>	<p>известным понятиям.</p> <p>уметь выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, определять меню завтрака, обеда и ужина; выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов; соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовых продуктов; заготавливать на зиму овощи и фрукты; оказывать первую помощь при пищевых отравлениях; владеть 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 свойствами;</p> <p>- умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные</p>	<p>горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p>
--	--	---	--

		<p>планы;</p> <p>- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, планирования бюджета домашнего хозяйства;</p> <p>культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.</p>	<p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.</p> <p>Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, влиянии на сохранение здоровья человека; о методах тепловой обработки, способствующих сохранению питательных веществ и витаминов. Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным</p>
--	--	--	--

			<p>праздникам. Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и по суду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p>
<p>Раздел. «Технология ведения дома» - 4 часа</p>	<p>Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические. Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Проектирование кухни на компьютере. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ)</p>	<p><i>Личностные результаты</i></p> <p>использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни. Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичности. Использовать приобретенные знания и умения в</p>	<p>Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера. Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать</p>

		<p>практической и повседневной жизни; выполнении эскизов, рисунков интерьера кухни и столовой</p> <p>Метапредметные результаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы - уметь анализировать дизайн интерьера жилых помещений на соответствие требованиям эргономики, гигиены, эстетики. - уметь самостоятельно составлять эскиз интерьера кухни - уметь самостоятельно ухаживать за одеждой - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. - Регулятивные: уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные 	<p>принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p>
--	--	--	--

		способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
Раздел. «Создание изделий из текстильных материалов. Художественные ремёсла» – 8 часов	<p>Понятие декоративно-прикладного искусства. Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество, выжигание, выпиливание лобзиком, лоскутная мозаика.</p> <p>Материалы и оборудование для вышивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке. Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вышивке крестом.</p>	<p>Личностные результаты:</p> <p>следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.</p> <p>Метапредметные результаты:</p> <p>- познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений, практической работы;</p>	<p>Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.</p> <p>Подбирать материалы и оборудование для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки крестом горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью компьютера. Знакомиться с профессией вышивальщица</p>

		<p>осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</p> <p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы.</p> <p>- регулятивные: понимать значение декоративно-прикладного искусства в жизни человека; назначение различных видов декоративно-прикладного искусства в современном направлении моды; выбирать виды ткани для выполнения изделия в технике лоскутная мозаика</p> <p>уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять</p>	
--	--	--	--

		<p>наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.</p>	
<p>Раздел. «Технологии творческой и опытнической деятельности» – 6 часов</p>	<p>Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составные части годового творческого проекта пятиклассников. Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта</p>	<p>Личностные результаты:</p> <p>следить за систематичностью выполнения своей работы; проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие и упорство в достижении поставленной цели.</p> <p>Метапредметные результаты:</p> <p>- познавательные: осознавать важность освоения универсальных</p>	<p>Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.</p> <p>Определять цель и задачи проектной деятельности.</p> <p>Изучать этапы выполнения проекта.</p> <p>Выполнять проект по разделу «Технологии жилого дома».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Кулинария».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».</p> <p>Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла».</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.</p>

		<p>умений связанных с выполнением упражнений, практической работы; осмысливать технологию изготовления изделия; соблюдение правил техники безопасности при выполнении работ.</p> <p>- коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы, и проектной деятельности.</p> <p>- регулятивные: понимать значение проектной деятельности</p> <p>уметь выполнять задание в соответствии с поставленной целью; организовывать рабочее место; понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха; уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения,</p>	<p>Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад для защиты творческого проекта. Защищать творческий проект</p>
--	--	--	--

		анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
Раздел. «Растениеводство. Основы аграрной технологии (весенние работы)» – 8 часов	<p>Способы и сроки посева семян зелёных культур. Сортировка семян. Дращирование семян. Замачивание семян. Закаливание семян. Прогревание семян. Способ выращивания овощных культур: рассадный способ, безрассадный способ, широкорядный способ, рядовой способ. Виды однолетних овощных культур.</p> <p>Виды удобрений, их применение. Использование органических и минеральных удобрений.</p> <p>Нетоксичные средства защиты растений от болезней и вредителей. Агротехнические, химические и биологические меры защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. Правила безопасной работы при опрыскивании растений.</p> <p>Цветоводство. Формы цветочных насаждений. Правила ухода за цветочно-декоративными растениями, их биологические особенности.</p>	<p><i>Личностные результаты:</i> использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни; для изготовления изделия из текстильных материалов с использованием швейных машины; оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой обработки изделий. Проявлять самостоятельность и личную ответственность за свои поступки на основе представлений о нравственных нормах, доброжелательность и эмоционально-нравственную отзывчивость, понимание и сопереживание чувствам других людей; проявлять положительные качества личности, дисциплинированность, трудолюбие, эстетичность и использовать приобретенные знания и умения в практической и повседневной жизни; выполнении различных видах художественного оформления изделия.</p>	<p>Изучать способы и сроки посева семян зелёных культур.</p> <p>Сортировка семян.</p> <p>Дращирование семян.</p> <p>Замачивание семян.</p> <p>Прогревание семян.</p> <p>Исследовать способ выращивания овощных культур.</p> <p>Определять виды однолетних овощных культур, виды удобрений, их применение.</p> <p>Изучать нетоксичные средства защиты растений от болезней и вредителей.</p> <p>Находить и представлять информацию агротехнических, химических и биологических мерах защиты сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней.</p> <p>Выбирать формы цветочных</p>

	<p>Профессии связанные с технологиями выращивания культурных растений</p>	<p>Метапредметные результаты:</p> <ul style="list-style-type: none"> - познавательные: осознавать важность освоения универсальных умений связанных с выполнением упражнений и практической работы; соблюдение правил техники безопасности при выполнении сельскохозяйственных работ. -уметь самостоятельно обрабатывать почву под овощные растения -уметь пользоваться сельхоз инструментами -уметь определять спелость овощей. -уметь самостоятельно убирать овощи и закладывать их на хранение -уметь ухаживать за рассадой, и высаживать рассаду в грунт - коммуникативные: овладеть способами позитивного взаимодействия со сверстниками в группах; уметь объяснять ошибки при выполнении практической работы. Регулятивные: уметь планировать, контролировать и оценивать учебные действия в соответствии с поставленной задачей и условиями ее 	<p>насаждений.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями связанные с технологиями выращивания культурных растений.</p>
--	---	--	---

		реализации; определять наиболее эффективные способы достижения результата; овладеть логическими действиями сравнения, анализа, синтеза, обобщения, классификации по родовым признакам, установления аналогий и причинно-следственных связей, построения рассуждений, отнесения к известным понятиям.	
--	--	--	--

Тематическое планирование

Наименование раздела	Тема уроков
«Растениеводство» Основы аграрной технологии (осенний период)	1.Введение
8 часов	2.Основы аграрной технологии
	3.Многообразие сельскохозяйственных растений
	4.Овощные культуры.
	5.Лук репчатый, морковь и свекла столовая
	6.Состав и свойства почвы
	7.Типы почвы
	8.Обработка почвы под овощные растения
Создание изделий из текстильных материалов	9.Технология изготовления ткани
12 часов	10.Технология изготовления ткани
	11.Текстильные материалы и их свойства.
	12.Конструирование швейных изделия
	13.Раскрой швейного изделия
	14.Ручные швейные работы
	15.Швейная машина
	16.Основные операции при машинной обработки изделия.

	17.Машинные швы
	18.Обработка боковых срезов. Обработка верхнего среза.
	19.Обработка пояса завязки
	20.Обработка нижнего среза. Влажно-тепловая обработка ткани
Технологии обработки конструкционных материалов	21.Древесина и древесные материалы для изготовления изделий
	22.Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий
	23.Операции и приёмы строгания древесины при изготовлении изделий
	24.Операции и приёмы сверления отверстий в древесине
	25.Соединение деталей из древесины
	26.Графическое изображение изделия
	27.Тонкие металлические листы и проволока.
	28.Правка металлического листа и проволоки
	29.Основные приёмы резания, зачистки, сгибания, тонкого металлического листа и проволоки
	30.Изготовление изделий из жести фальцевым швом, заклёпками
	31.Разметка деталей из металлического листа и проволоки
Кулинария	32.Санитария и гигиена кухни
8 часов	33.Здоровое питание

	34.Приготовление бутербродов
	35.Приготовление горячих напитков
	36.Блюда из овощей и фруктов
	37.Тепловая кулинарная обработка овощей
	38.Блюда из яиц
	39.Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку
Технологии домашнего хозяйства	40.Интерьер жилого помещения.
4 часа	41.Интерьер и планировка кухни
	42.Интерьер и планировка кухни
	43.Бытовые электроприборы на кухне
Создание изделий из текстильных материалов. Художественные ремёсла	44.Вышивка. Материалы и оборудование для вышивки крестом.
8 часов	45.Подготовка к вышивке
	46.Вышивка шов крест горизонтальными рядами
	47.Вышивка шов крест вертикальными рядами
	48.Вышивка шов крест вертикальными рядами
	49.Вышивка шов крест по диагонали
	50.Использование компьютера в вышивке крестом

Технологии творческой и опытнической деятельности	51.Понятие о творческом проекте
9 часов	52.Этапы выполнения проекта
	53.Подготовительный этап творческого проекта.
	54.Подготовительный этап творческого проекта.
	55.Технологический этап творческого проекта
	56.Технологический этап творческого проекта
	57.Заключительный этап творческого проекта.
	58.Заключительный этап творческого проекта.
	59.Презентация творческого проекта
«Растениеводство» Основы аграрной технологии (весенний период)	60.Подготовка семян к посеву
8 часов	61.Выращивание овощных культур
	62.Выращивание однолетних овощных культур
	63.Внесение удобрений под овощные растения
	64.Защита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней
	65.Защита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней
	66.Основы цветоводства

	67. Основы цветоводства
	68. Итоговый урок