

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Калининская средняя общеобразовательная школа»

Принято на педагогическом совете
Протокол № 8 от 21.06.2018 г.

«Утверждаю»
Директор МОУ «Калининская СОШ»
Е.Г. Борщевская
Пр. № 26 от 31.08.2018 г..

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
ТЕХНОЛОГИЯ**

**ДЛЯ 5 класса
НА 2017/2018 УЧЕБНЫЙ ГОД**

**ВЬЮН ОЛЬГА АЛЕКСЕЕВНА
УЧИТЕЛЬ ТЕХНОЛОГИИ
СООТВЕТСТВИЕ ЗАНИМАЕМОЙ ДОЛЖНОСТИ**

Рабочая программа по учебному предмету Технология для 5 класса составлена в соответствии с Положением о рабочих программах учебных предметов, курсов МОУ «Калининская СОШ», на основе:

- Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. №273-ФЗ;

- ФГОС ООО;

- ООП ООО МОУ «Калининская СОШ»;

- 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, а также на основе авторской программы «Технология: 5-8 классы» (Программа И.А. Сасовой, А.В. Марченко, М.: «Вентана – Граф», 2012г).

- учебного плана МОУ «Калининская СОШ» на 2018-2019 учебный год;

- календарного учебного графика на 2018-2019 учебный год;

- Федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 31 марта 2014 г. №253;

- санитарно-эпидемиологических требований к условиям и организации обучения в ОУ (утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 г. №189).

Учебный предмет Технология изучается в рамках предметной области «Технология» обязательной части учебного плана в объёме **70 учебных часов из расчета 2 урока в неделю** и включает в себя внутрипредметный модуль «Русские умельцы» в объёме 14 часов. Изучение данного модуля направлено на использование в процессе изучения предмета проектной и исследовательской деятельности. Реализация данного модуля позволяет расширить содержание предмета, а также формы и виды учебной деятельности для достижения планируемых результатов.

Административный контроль проводится в форме тестовой работы в соответствии с графиком на 2018-19 уч. год

Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса.

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология», планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;

- овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;

- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

Результаты, заявленные образовательной программой «Технология» по блокам содержания

Современные материальные, информационные и гуманитарные технологии и перспективы их развития

Выпускник научится:

называть и характеризовать актуальные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

называть и характеризовать перспективные управленческие, медицинские, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, машиностроения, биотехнологии, нанотехнологии;

объяснять на произвольно избранных примерах принципиальные отличия современных технологий производства материальных продуктов от традиционных технологий, связывая свои объяснения с принципиальными алгоритмами, способами обработки ресурсов, свойствами продуктов современных производственных технологий и мерой их технологической чистоты;

проводить мониторинг развития технологий произвольно избранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

Выпускник получит возможность научиться:

приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся

следовать технологии, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;

оценивать условия применимости технологии в том числе с позиций экологической защищенности;

прогнозировать по известной технологии выходы (характеристики продукта) в зависимости от изменения входов / параметров / ресурсов, проверяет прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;

в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии (затратность – качество), проводит анализ альтернативных ресурсов, соединяет в единый план несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;

проводить оценку и испытание полученного продукта;

проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;

описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;

анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию прикладных проектов, предполагающих:

изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта; определение характеристик и разработку материального продукта, включая его моделирование в информационной среде (конструкторе);

встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку;

изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию технологических проектов, предполагающих:

оптимизацию заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике);

обобщение прецедентов получения продуктов одной группы различными субъектами (опыта), анализ потребительских свойств данных продуктов, запросов групп их потребителей, условий производства с выработкой (процессированием, регламентацией) технологии производства данного продукта и ее пилотного применения; разработку инструкций, технологических карт для исполнителей, согласование с заинтересованными субъектами;

разработку (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) технологии получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;

проводить и анализировать разработку и / или реализацию проектов, предполагающих:

планирование (разработку) материального продукта в соответствии с задачей собственной деятельности (включая моделирование и разработку документации);

планирование (разработку) материального продукта на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов;

разработку плана продвижения продукта;

проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью простых механизмов, с помощью материального или виртуального конструктора).

Выпускник получит возможность научиться:

выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;

модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией / заказом / потребностью / задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;

технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или технологической карты;

оценивать коммерческий потенциал продукта и / или технологии.

Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения

Выпускник научится:

характеризовать группы профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере, описывает тенденции их развития,

характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называет тенденции ее развития,

разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда,

характеризовать группы предприятий региона проживания,

характеризовать учреждения профессионального образования различного уровня, расположенные на территории проживания обучающегося, об оказываемых ими образовательных услугах, условиях поступления и особенностях обучения,

анализировать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений,

анализировать результаты и последствия своих решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории,

анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности,

получит опыт наблюдения (изучения), ознакомления с современными производствами в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере и деятельностью занятых в них работников,

получит опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств в регионе проживания, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального рынка труда.

предлагать альтернативные варианты траекторий профессионального образования для занятия заданных должностей;

анализировать социальный статус произвольно заданной социально-профессиональной группы из числа профессий, обслуживающих технологии в сферах медицины, производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере.

По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом:

По завершении учебного года обучающийся:

характеризует рекламу как средство формирования потребностей;

характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;

называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;

разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;

объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;

приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;

объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;

составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;

осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;

осуществляет выбор товара в модельной ситуации;

осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;

конструирует модель по заданному прототипу;

осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);

получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;

получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;

получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;

получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;

получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;

получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Содержание учебного предмета, курса

Сельскохозяйственный труд (осенний период и весенний период) – 28 часов

Правила безопасного поведения при сельхозработах.

Условия, необходимые для выращивания культурных растений.

Сельскохозяйственные ручные орудия труда.

Уборка и учёт урожая овощных культур.

Сбор семенного материала.

Сортировка корнеплодов и уборка на хранение.

Подготовка семенного материала к хранению.

Особенности осенней обработки почвы. 1. Подготовка семян цветов, перца, томатов к посеву Посев семян для рассады.

Уход за всходами семян. Уход за рассадой: полив, пикирование.

Весенняя обработка почвы. Посев семян цветов на клумбах. Высадка рассады в грунт.

1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов – 26 часов

Технология обработки ткани

Изготовление постельного белья. Наволочка. Дизайн-анализ постельного изделия.

Выбор материалов (материаловедение). Свойства тканей, которые следует учитывать при изготовлении изделий и уходе за ними. Ткани из натуральных волокон и их свойства. Трикотаж.

Планирование работы по выполнению проекта «Наволока для крепкого сна». Построение плечевого изделия (конструирование). Мерки для построения наволочки для сна. Чертеж выкройки изделия. Моделирование изделий в связи с потребностями человека, для которого выполняется проект. Подготовка ткани к раскрою. Расчет ткани на изделие. Раскладка выкройки на ткани. Раскрой ткани. Подготовка деталей кроя к обработке.

Работа на швейной машине (машиноведение). Устройство и виды машинных игл. Подбор и установка машинных игл и ниток. Обработка и соединение деталей кроя наволочки.

Самооценка учащимся качества выполнения проекта (творчество, соответствие критериям, время, затраченное на проект, соответствие изделия потребностям пользователя и др.). Оценка изделия потребителем.

Технология традиционных видов рукоделия и декоративно - прикладного творчества

Лоскутное шитьё. Выбор ткани и ниток. Дизайн. Составление и подбор рисунка для аппликации. Варианты аппликаций. Композиция. Шаблоны для раскроя, Техника соединения лоскутов для прихватки. Изготовление прихватки.

Вышивание. Правила безопасного труда при вышивании и при влажно-тепловой обработке. Санитарно-гигиенические условия для вышивания. Техника вышивания.

Стебельчатый, петельный швы. Гладь. Аппликация. Последовательность выполнения сложной многоцветовой аппликации.

Краткая формулировка задачи проекта. Исследования по выбору лучшей идеи для проекта. Дизайн-анализ аналогичных изделий. Требования к изделию проекта.

2. Кулинария – 12 часов

Технология обработки пищевых продуктов

Оборудование кухни. Газовые, электроплиты и СВЧ - печи. Кухонная и столовая посуда, столовые приборы, инструменты, приспособления для кулинарных работ. Правила пользования столовыми приборами. Правила подачи блюд. Правила хорошего тона (как правильно есть). Правила безопасного труда и санитарно-гигиенические требования при работе с пищевыми продуктами.

Разработка меню завтрака. (общее количество пищи, калорийность, выбор продуктов). Обсуждение возможных рецептов блюд для завтрака. Проработка лучшей идеи. План работы по выполнению проекта. Гигиена питания. Питательные вещества и полноценное питание. Приготовление блюд к завтраку по готовым рецептам. Жиры, белки, углеводы, витамины, минеральные вещества.

Приготовление блюд, сервировка стола. Правила поведения за столом

Овощи. Первичная и тепловая обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки. Сервировка стола к завтраку. Этикет, заготовка продуктов.

3. Технология ведения домашнего хозяйства –4 часа

Интерьер жилого дома. Санитарное состояние кухни. Т/Б с бытовыми приборами. Гигиена девочки. Уход за обувью и одеждой.

Обычаи убранства жилых помещений в конкретной местности, где проживает семья. Национальные и местные традиции оформления интерьера жилых помещений. Местные обычаи приема гостей. Национальные и региональные традиции сервировки стола и приготовления пищи. Правила поведения за столом. Правила поведения в общественных местах. Отношения между старшими и младшими членами семьи. Национальные праздники и обряды. Национальная одежда.

Тематическое планирование
(с указанием количества часов,
отводимых на изучение каждой темы)

	Название раздела	Кол-во часов	Тема урока
Сельскохозяйственный труд (осенний период) 14 часов			
		1-2	Вводное занятие Правила безопасного поведения при сельхозработах. Условия, необходимые для выращивания культурных растений.
		3-4м	Сельскохозяйственные ручные орудия труда.
		5-6	Уборка и учёт урожая овощных культур.
		7-8	Сбор семенного материала.
		9-10	Сортировка корнеплодов и уборка на хранение.
		11-12	Подготовка семенного материала к хранению.
		13-14м	Особенности осенней обработки почвы.
2	Кулинария	12	Физиология питания. Роль витаминов в обмене веществ, Санитарно-гигиенические требования. Кухонная утварь и уход за ней.
		15-16	
		17-18м	Овощи. Первичная и тепловая обработка овощей. Виды тепловой обработки овощей.
		19-20	Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.
		21-22	Блюда из яиц. Бутерброды и горячие напитки
		23-24	Сервировка стола к завтраку. Этикет
		25-26	Заготовка продуктов..
3	Материаловедение	2	1.Натуральные растительные волокна. Пряжа. Основная и уточные нити. Полотняное переплетение.
		27-28	Лицевая и изнаночные стороны. Свойства тканей. Влажно – тепловая обработка ткани. Т.Б. работы с утюгом.
4	Элементы машиноведения	6	1.Приемы безопасной работы на швейной машине. Организа-
		29-30	

	Работа на швейной машине Основы проектирования	31-32 33-34	<p>ция рабочего места. Подготовка швейной машины к работе.</p> <p>2. Детали, через которые проходит верхняя нить. Заправка верхней нити. Челнок и челночное устройство. Заправка нижней нити.</p> <p>3. Выполнение машинных строчек: стачной, в подгибку, стачной двойной.</p>
5	Конструирование и моделирование. Технология обработки ткани.	10 35-36 37-38м 39-40м 41-42 43-44	<p>Ручные швы: прямые стежки и строчки, сметочные, заметочные, копировальные.</p> <p>2. Конструирование наволочки 40 *40 см. Раскрой наволочки с запахом (15 см.), Надрезы на сгибах (0,5см.)</p> <p>3. Пошив наволочки. Обработка срезов входа в наволочке швом в подгибку с закрытым срезом.</p> <p>4. Обработка боковых срезов наволочки двойным выворотным швом.</p> <p>5. Влажно - тепловая обработка наволочки. Моделирование наволочки.</p>
6	Технология традиционных видов рукоделия и декоративно – прикладного творчества	8 45-46м 47-48 49-50 51-52м	<p>1. Лоскутное шитье. Инструменты, приспособления, материалы. Правила безопасной работы. Шаблоны для раскроя.</p> <p>2. Техника соединения лоскутков для прихватки.</p> <p>3. Изготовление прихватки.</p> <p>4. Вышивание. Инструменты, приспособления, рабочее место, материалы, правила безопасной работы.</p> <p>Шов «вперед иголку». Выполнение изделия.</p>
7	Технология ведения домашнего хозяйства	4 53-54 55-56	<p>1. Интерьер жилого дома. Санитарное состояние кухни. Т/Б с бытовыми приборами</p> <p>2. Гигиена девушки и юноши. Уход за одеждой и обувью.</p>
8	Сельскохозяйственный труд (весенний период)	14 57-58 59-60 61-62 63-64 65-66 67-68 69-70	<p>1. Подготовка семян цветов перца, томатов к посеву.</p> <p>2. Посев семян для рассады.</p> <p>3. Уход за всходами семян.</p> <p>4. Уход за рассадой: полив, пикирование.</p> <p>5. Весенняя обработка почвы.</p> <p>6. Посев семян цветов на клумбах.</p> <p>7. Высадка рассады в грунт.</p>