

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение  
«Слюсаревская основная школа»  
Котовского муниципального района Волгоградской области

Рассмотрено/ согласовано  
на заседании методического объединения учителей  
протокол № 1 от «17» августа 2018 года

Руководитель МО учителей  
Зинар /Л.А. Захарченко/

Введено в действие приказом МКОУ Слюсаревская ОШ  
№ 87 от «20» августа 2018 года

Директор школы  
Зибарова /Л.Н. Зибарова/



## Рабочая программа

**учебного предмета «Технология» для 5 класса**  
(наименование учебного предмета/курса, направления)

1 ГОД

(срок реализации программы)

**Составлена на основе:** авторской программы по технологии 5 – 8 (9) классы. Авторы: Самородский П.С., Сеница Н.В., под ред. Симоненко В.Д.

**Составитель программы:** Люшнина Наталья Ивановна, учитель технологии  
(Ф.И.О. педагога, составившего рабочую программу)

2018 год

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по технологии для 5 класса разработана на основе федерального компонента государственного стандарта общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (вариант для неделимых классов) и авторской программы по технологии 5 – 8 (9) классы. Авторы: Самородский П.С., Сеница Н.В., под ред. Симоненко В.Д. Издательство – М.: - Вентана-Граф, 2010.

С целью учета интересов и склонностей учащихся и их родителей, в связи с расположением школы в сельской местности и с учетом сезонности работ на пришкольном участке создана комбинированная рабочая программа, включающая модули «Технология. Сельскохозяйственный труд (агротехнологии)» и «Технология. Обслуживающий труд».

### **ЦЕЛИ:**

□ освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, формирование представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию лично или общественно значимых изделий;

□ овладение 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; а также безопасными приемами труда;

□ развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;

□ воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности; а также уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

□ получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

### **ЗАДАЧИ:**

□ научить планировать свою работу, корректировать и оценивать свой труд, применять знания, умения, полученные на уроках;

□ воспитать трудолюбие, внимательность, чувство ответственности;

- формировать эстетический вкус;
- прививать уважительное отношение к труду, навыки трудовой культуры;
- развивать логическое мышление и творческие способности.

### **I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА.**

Рабочая учебная программа составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Основным предназначением учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование трудовой и технологической культуры школьника, системы технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств его личности, профессиональное самоопределение в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляя им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применить в практической деятельности знания основ наук.

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Инвариантными образовательными целями технологической подготовки молодежи в учреждениях общего образования на этапе основной школы являются: формирование у учащихся технико-технологической грамотности, представлений о технологической культуре производства, культуры труда, этики деловых межличностных отношений, развитие умений творческой созидательной деятельности, подготовка к профессиональному самоопределению в сфере индустриального труда и последующей социально-трудовой адаптации в обществе.

### **II. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В УЧЕБНОМ ПЛАНЕ.**

Данная рабочая программа по технологии рассчитана на изучение предмета в 5 классе на общеобразовательном уровне в объеме 68 часов (2 часа в неделю), согласно федеральному компоненту образовательного стандарта и учебного плана школы.

### **III. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.**

№ п/п	Разделы	Количество часов

1	Основы аграрной технологии. Осенний период.	18
2	Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.	17
3	Кулинария.	4
4	Технология ведения дома.	6
5	Творческие, проектные работы.	7
6	Основы аграрной технологии. Весенний период.	16
	ИТОГО	68

#### IV. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

##### ***Раздел 1: Основы аграрной технологии. Осенний период (18ч)***

*Тема: Вводный урок. Многообразие сельскохозяйственных растений и продолжительность их жизни. (2 ч)*

Основные теоретические сведения. Правила внутреннего распорядка в кабинете «Технология». Организация труда и оборудование рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требований. Рациональное размещение инструментов. Правила безопасного труда. Охрана окружающей среды. Экономное расходование всех видов ресурсов. Ознакомление с основными разделами программы обучения. Демонстрация проектных изделий, изготовленных учащимися 5 класса в предшествующий год. Основные направления растениеводства: полеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направление растениеводство в регионе в селе, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Понятие культурных растений. Плодовые и овощные культуры. Кормовые травы. Однолетние, двухлетние, многолетние.

Практические работы. После проведения инструктажа учащиеся расписываются в журнале по технике безопасности. Знакомятся с проектными работами учащихся, журналами. Экскурсия на пришкольный участок. Овощные культуры и их отличительные признаки.

Варианты объектов труда: организация труда, правила безопасного труда, охрана окружающей среды, свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок и др.

*Тема: Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Осенние работы (6 час)*

Основные теоретические сведения. Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры

региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы. Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц.

Варианты объектов труда. Свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок.

*Тема: Лук репчатый, морковь и свекла столовая. (2 ч)*

Основные теоретические сведения. Репчатый лук. Его выращивание. Технологическая спелость. Строение. Размножение. Сорты. Закладка на хранение. Морковь и столовая свекла. Их размножение. Техническая спелость. Строение. Сорты. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Понятие о сорте. Строение. Закладка на хранение. Технология выращивания луковичных растений и корнеплодов. Профессии, связанные с выращиванием овощей, цветов.

Практические работы. Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян.

Варианты объектов труда: свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок и др.

*Тема: Состав и свойство почвы. Типы почвы. (4 ч)*

Основные теоретические сведения. Правила безопасной работы. Состав почвы. Система обработки почвы. Основная обработка почвы. Зяблевая вспашка. Лушение. Подпосевная обработка почвы. Профессии, связанные с выращиванием овощей. Цветов.

Практические работы. Выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке и на цветниках, подготовка участков к зиме, подзимний посев семян, посадка луковичных.

Варианты объектов труда: свекла, морковь, капуста, картофель, календула, астры, нарциссы, тюльпаны, чеснок и др.

*Тема: Обработка почвы под овощные растения. (4 ч)*

Основные теоретические сведения. Правила безопасной работы. Способы обработки почвы: основная, предпосевная, послепосевная (междурядная) обработка.

Практические работы. Подготовка участка к осенней обработке почвы.

Варианты объектов труда: овощные и цветочные культуры на выбор.

## **Раздел 2: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (17 ч)**

*Тема: Рукоделие. Вышивка. Художественные ремесла (6 ч).*

Основные теоретические сведения. Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Композиция, ритм, орнамент, раппорт в вышивке. Построение узора в художественной отделке вышивкой. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты.

Практические работы. Зарисовка традиционных орнаментов, определение колорита и материалов для вышивки. 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.

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 безузлового закрепления рабочей нити. Свободная вышивка по рисованному контуру узора. Отделка вышивкой скатерти, салфетки, фартука, носового платка.

Варианты объектов труда. Скатерть, салфетка, фартук, носовой платок.

Тема: Узелковый батик(1 ч).

Основные теоретические сведения. Виды росписи по ткани. Материалы и красители. Технология крашения.

Практические работы. Подготовка красителя. Выбор способа складывания ткани и завязывания узлов. Оформление салфеток в технике «узелковый батик».

Варианты объектов труда. Салфетки. Шарфик. Кепка.

Тема: Элементы материаловедения (2 ч).

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. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.

Варианты объектов труда. Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Тема: Элементы машиноведения (2 ч).

Основные теоретические сведения. Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. 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.

Варианты объектов труда. Швейная машина. Образцы машинных строчек.

Тема: Конструирование и моделирование рабочей одежды (2 ч).

Основные теоретические сведения. Виды рабочей одежды. Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

Практические работы. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою.

Варианты объектов труда. Чертеж и выкройка фартука. Виды отделок.

Тема: Технология изготовления рабочей одежды (4 ч).

Основные теоретические сведения. Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва. Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом. Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

Практические работы. Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука и головного убора. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нагрудника и нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса и бретелей. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

Варианты объектов труда. Образцы ручных стежков, строчек и швов, фартук, головной убор.

### **Раздел 3: Кулинария (4 ч)**

Тема: Санитария и гигиена (1 ч).

Основные теоретические сведения. 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.

Варианты объектов труда. Рабочее место на кухне.

Тема: Физиология питания (1 ч).

Основные теоретические сведения. 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.

Варианты объектов труда. Таблицы, справочные материалы. Технология приготовления пищи.

Тема: Сервировка стола (2 ч).

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

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

Варианты объектов труда. Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

#### ***Раздел 4: Технологии ведения дома (6 ч)***

Тема: Эстетика и экология жилища. (6 ч)

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 эскизов прихваток, полотенец и др.

Варианты объектов труда. Интерьер кухни. Прихватки, салфетки, полотенца.



## ***Раздел 5: Творческие, проектные работы (7 часов)***

Примерные темы. Изготовление фартука. Изготовление прихватки

## ***Раздел 6: Основы аграрной технологии. Весенний период (16ч)***

Тема: Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Весенние работы (6 час)

Основные теоретические сведения Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растения. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

Практические работы. Выбор культур для весенних посевов и посадок на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда. Редис, горох, фасоль, бобы, свекла, морковь, петрушка, календула, настурция, космея.

Тема: Подготовка семян к посеву. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Агротехника (технология выращивания) овощных культур основывается на их биологических особенностях. Выращивание овощных культур рассадным и безрассадным способом. Правила безопасной работы. Технология посадки рассады. Технология посадки растений семенами.

Практическая работа. Выбор культур для весенних посевов и посадок на школьном участке и цветниках, на личном подсобном хозяйстве. Подготовка участков к посадке. Подготовка рассады. Подготовка семян. Изучение всходов овощных растений. Прополка и прореживание всходов овощных растений.

Варианты объектов труда: овощные и цветочные культуры.

Тема: Внесение удобрений под овощные культуры. (2 ч)

Основные теоретические сведения. Удобрения – органические и неорганические вещества, которые содержат элементы питания для растений. Органические удобрения. Минеральные удобрения. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила безопасной работы с минеральными удобрениями. Нормы внесения.

Практическая работа. Правила приготовления органических удобрений (компоста). Приготовление подкормки для растений. Внесение удобрений (компоста). Подкормка растений. Наблюдений за развитием растений.

Варианты объектов труда: овощные и цветочные культуры.

Тема: *Защита сельскохозяйственных растений от вредителей и болезней. (2 ч)*

Основные теоретические сведения. Вредители и болезни сельскохозяйственных растений. Меры защиты от них. Агротехнические меры защиты растений. Химические меры защиты растений. Биологические меры защиты растений. Полезные насекомые нам в помощь. Технология применения растворов и настоев для защиты растений от вредителей и болезней. Растения - защитники.

Практическая работа. Выбор инструментов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, прополка растений, проведение наблюдений за развитием растений. Приготовление настоев и отваров от вредителей и болезней. Посадка растений – защитников.

Варианты объектов труда: овощные и цветочные культуры.

Тема: *Основы цветоводства. Творческие задания. (2 ч)*

Основные теоретические сведения. Понятие «комнатное цветоводство» и «цветоводство открытого грунта». Формы цветочных насаждений. Комнатные растения.

Разработка учебных проектов по выращиванию сельскохозяйственных, цветочно-декоративных культур.

Практическая работа. Посев семян календулы, бархатцев, георгин. Работа в саду по индивидуальному плану. Выбор культур для весенних посевов и посадок на школьном участке и цветниках, на личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компоста). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, прополка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Тема: *Творческая, проектная деятельность (2 час)*

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения. Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения. Выбор и утверждение тем проектов: консультационная информация по этапам проектирования, поиск недостающей информации, составление плана выполнения проекта.

Практические работы.

Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельскохозяйственной продукции на учебно-опытном участке или в личном подсобном хозяйстве, выбор и обоснование темы проекта, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и

посадка, уход за растениями, проведение наблюдений и развитием растений, уборка и учет урожая, защита проекта.

Варианты тем проектов. Самый ранний редис (морковь, свекла), «Праздник первого салата» (изучение сортов салатов, выбор самых ранних видов и сортов).

## V. ОПИСАНИЕ ЦЕННОСТНЫХ ОРИЕНТИРОВ СОДЕРЖАНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

В результате обучения обучающиеся

### **могут овладеть:**

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями для создания продуктов труда,
- навыками использования распространенных ручных инструментов и приборов, культуры труда, уважительного отношения к труду и людям труда.

### **ознакомятся:**

- с основными технологическими понятиями и характеристиками,
- с назначением и технологическими свойствами материалов,
- с назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования,
- с видами, приемами последовательностью выполнения технологической операции, влиянием различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека,
- с профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции,
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья.

### **Требования к результатам обучения**

требования	Содержание требований
<b>личностные</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведение дома»</li> <li>2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности</li> <li>3. Владение установками, нормами и правилами организации труда</li> <li>4. Осознание необходимости общественно-полезного труда</li> <li>5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам</li> <li>6. Владение навыками, установками, нормами и правилами НОТ</li> </ol>
<b>метапредметные</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Владение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и</li> </ol>

	<p>механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук</li> <li>3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности</li> <li>4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда</li> <li>5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой</li> <li>6. Согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими участниками ОП</li> </ol>
<b>предметные</b> в сфере	
а) познавательной	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда</li> <li>2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах при изучении разделов «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла»</li> <li>3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда</li> </ol>
б) мотивационной	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Оценивание своей способности и готовности к труду</li> <li>2. Осознание ответственности за качество результатов труда</li> <li>3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ</li> <li>4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении кулинарных и раскройных работ</li> </ol>
в) трудовой деятельности	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планирование технологического процесса</li> <li>2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности</li> <li>3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены</li> <li>4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов</li> </ol>

г)физиолого-психологической деятельности	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов</li> <li>2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций</li> <li>3. Соблюдение требуемой величины усилий прикладываемых к инструментам с учетом технологических требований</li> <li>4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности</li> </ol>
д) эстетической	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основы дизайнерского проектирования изделия</li> <li>2. Моделирование художественного оформления объекта труда при изучении раздела «Конструирование и моделирование фартука»</li> <li>3. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ</li> </ol>
е)коммуникативной	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Формирование рабочей группы для выполнения проекта</li> <li>2. Публичная презентация и защита проекта, изделия, продукта труда</li> <li>3. Разработка вариантов рекламных образцов</li> </ol>

### Система контроля и оценивания учебных достижений обучающихся

требования	вид контроля	форма контроля
<b>личностные</b>	предварительный	выставки начальной школы
	текущий	устный опрос, наблюдение, практические работы
	периодическая проверка ЗУ по разделу	самостоятельные работы
	итоговый	выставка работ, презентации проектов
<b>метапредметные</b>	предварительный	входная диагностика
	текущий	наблюдение, тестирование, творческие работы
	итоговый	мониторинг
<b>предметные</b> в сфере		

а) познавательной	текущий	тест с многозначным выбором ответа, наблюдение
	итоговый	мониторинг
б) мотивационной	текущий	устный опрос
	итоговый	письменный опрос
в) трудовой деятельности	текущий	самоконтроль, практические работы, мини-проекты, взаимопроверка, инструкционные карты, самооценочная карта контроля
	итоговый	тестирование, готовое изделие
г) физиолого-психологической деятельности	текущий	наблюдение, устный опрос, рефлексия
д) эстетической	текущий	наблюдение, творческие работы, самооценка по критериям
е) коммуникативной	текущий	наблюдение
	итоговый	защита проекта, мониторинг

## **Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии**

### **1. При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- не усвоил существенную часть учебного материала;

- допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
- затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
- слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

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

## **2. При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

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

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

- правильно планирует выполнение работы;
- самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
- в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
- умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

- допускает ошибки при планировании выполнения работы;
- не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
- допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;

- затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

- не может правильно спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
- не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «1» ставится, если учащийся:*

- не может спланировать выполнение работы;
- не может использовать знаний программного материала;
- отказывается выполнять задания.

### 3. При выполнении творческих и проектных работ

Технико-экономические требования	<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>
<i>Защита проекта</i>	Обнаруживает полное соответствие содержания доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и проделанной работы. Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические	Обнаруживает неполное соответствие доклада и проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно подтвердить	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические



	положения конкретными примерами.	положения конкретными примерами	теоретическое положение конкретными примерами.	положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям последовательности выполнения проекта. Грамотное, полное изложение всех разделов. Наличие и качество наглядных материалов (иллюстрации, зарисовки, фотографии, схемы и т.д.). Соответствие технологических разработок современным требованиям. Эстетичность выполнения.</p>	<p>Печатный вариант. Соответствие требованиям выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.</p>	<p>Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям.</p>	<p>Рукописный вариант. Не соответствие требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.</p>
<i>Практическая направленность</i>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному</p>	<p>Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные</p>	<p>Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но</p>	<p>Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.</p>

	при разработке проекта.	отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	может использоваться в другом практическом применении.	
<i>Соответствие технологии выполнения</i>	Работа выполнена в соответствии с технологией. Правильность подбора технологических операций при проектировании	Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения	Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению	Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется
<i>Качество проектного изделия</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия

#### 4. При выполнении тестов, контрольных работ

<i>Оценка «5» ставится, если учащийся:</i>	выполнил	90 - 100 % работы
<i>Оценка «4» ставится, если учащийся:</i>	выполнил	70 - 89 % работы
<i>Оценка «3» ставится, если учащийся:</i>	выполнил	30 - 69 % работы
<i>Оценка «2» ставится, если учащийся:</i>	выполнил	до 30 % работы

## **VI. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

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 познания 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.

## **VII. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

### **Знать и понимать**

- Негативные последствия общественного производства на окружающую среду и здоровье человека;
- Способы получения, хранения, поиска информации, источники и носители информации;
- Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности;
- Технологии выращивания луковичных растений, однолетних, двулетних и многолетних растений;
- Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасности труда;
- Правила фенологических наблюдений;
- Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов;
- Значение сельскохозяйственных опытов и правила их проведения;
- Общие сведения о процессе пищеварения, усвояемости пищи, о роли витаминов в обмене веществ;
- Общие сведения о пищевой ценности овощей, методы определения качества овощей, правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для первичной обработки и нарезки овощей;
- Правила санитарии и гигиены при санитарной обработке продуктов, безопасные приемы работы с кухонным оборудованием и горячими жидкостями;
- Общие сведения из истории интерьера, требования, предъявляемые к интерьеру кухни и столовой, подбор материалов, дизайн-проект по созданию интерьера различных жилых помещений;
- Культуру поведения в семье, основы семейного уюта;
- Правила безопасной работы с ручными инструментами и на универсальной швейной машине, принцип изготовления пряжи, нитей и тканей, классификацию текстильных волокон, свойство нитей основы и утка, свойство тканей из натуральных растительных волокон
- Виды приводов швейной машины, правила подготовки универсальной швейной машины;

- Виды декоративно-прикладного искусства народов нашей страны, различные материалы и приспособления, применяемые в традиционных художественных ремеслах;
- Возможности лоскутной пластики, основные приемы и материалы, применяемые в лоскутной пластике;
- Правила заправки изделия в пяльцы, виды простейших ручных швов;
- Гигиенические требования, правила и средства ухода за кожей.

### **Уметь**

- Осуществлять учет и уборку урожая овощных культур, подготовку урожая к хранению, сбор семян;
- Обрабатывать почву;
- Проводить подзимний посев семян и посадку луковиц;
- Определять качество семян;
- Проводить подготовку семян к посеву и уход за посевами;
- Осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии и обработки тканей;
- Разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- Определять в ткани нити основы и утка, лицевую и изнаночную стороны;
- Включать и отключать маховое колесо от механизма машин, наматывать на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки;
- Переводить рисунок вышивки на ткань, подбирать иглы и нитки, заправлять изделие в пяльцы, закреплять рабочую нитку на ткани без узла, выполнять простейшие ручные швы
- Подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой

### **Использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:**

- Изготовления или ремонта изделий из текстильных и поделочных материалов с использованием швейных машин, оборудования и приспособлений, приборов влажно-тепловой и художественной обработки изделий;
- Выполнения различных видов художественного оформления изделий;
- Соблюдение правил этикета за столом;
- Обработки почвы и ухода за растениями;
- Выращивания растений рассадным способом;

- Расчета необходимого количества семян и доз удобрений с помощью учебной и справочной литературы;
- Выбора малотоксичных средств защиты растений от вредителей и болезней;
- Выполнение графических работ с использованием инструментов, приспособлений и компьютерной техники
- Чтения чертежа и выполнения чертежей, эскизов, схем, технических рисунков деталей изделий;

### **VIII. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

#### *Учебник.*

Технология 5 класс. Универсальная линия. Авторы: Симоненко В.Д., Самородский П.С., Сеница Н.В. Издательство М.: - Вентана-Граф, 2015

#### *Пособия для учителя.*

1. Методическое пособие. Уроки технологии 5 класс. Авторы: Самородский П.С., Сеница Н.В., Иванова Т.Г. Издательство М.: -Вентана-Граф, 2011
2. Настольная книга учителя технологии: справочно-методическое пособие. Составитель А.В.Марченко. – М.: АСТ: Астрель, 2005.
3. Уроки по курсу «Технология» 5 - 9 класс (девочки)/Е.П.Петрова. – М.:2006
4. Технология 5 класс (планы уроков)/автор-составитель И.В.Бобунова.- Волгоград, 2004
5. Кулинария (примерные поурочное планирование) 5 - 9 класс./автор-составитель Г.И.Белова. – М.,, 2003
6. Технологи (конспекты уроков, элективные курсы) 5 - 9 класс/Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 2006
7. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособия для учителя / Под ред. И.А. Сасовой – М.: Вентана-Граф, 2003.
8. Технология. 5 класс: поурочное планирование. Автор-составитель И.В.Бобунова. – Волгоград: Учитель, 2004.
9. Уроки по курсу «Технология»: 5-9 класс (девочки), - М.: 5 за знания, 2006.
10. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс / Составители Л.П. Барылькина, С.Е. Соколова. – М.: 5 за знания, 2006

#### *Средства обучения.*

Оборудование, таблицы, инвентарь, мультимедийная установка и ПК.

*Дополнительная литература.*

1. В.М. Андреева «Наш огород»
2. М.И. Никифорова, О.Н. Кагановская «Домоводство»
3. Л.В. Алберте, И.П. Литвинова «Семья принимает гостей»
4. В.М. Ковалев «Кулинарные рецепты»
5. Н.И. Ковалев, В.В. Усов «Кулинария для всех»
6. Ю. Усова «Как украсить блюда»

*Интернет-ресурсы:*

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов  
<http://files.school-collection.edu.ru>
2. Кулинария, рукоделия, цветы  
<http://tehnologiya.narod.ru>
3. Электронные образовательные ресурсы  
<http://window.edu.ru/>

<b>Регулятивные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> принятие учебной цели;</li><li><input type="checkbox"/> выбор способов деятельности;</li><li><input type="checkbox"/> планирование организации контроля</li></ul>	<b>Познавательные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> сравнение;</li><li><input type="checkbox"/> анализ;</li><li><input type="checkbox"/> систематизация;</li><li><input type="checkbox"/> мыслительный эксперимент;</li><li><input type="checkbox"/> практическая работа;</li></ul>	<b>Коммуникативные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления,</li></ul>	<b>Личностные УУД:</b> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> самопознание;</li><li><input type="checkbox"/> самооценка;</li><li><input type="checkbox"/> личная ответственность;</li><li><input type="checkbox"/> адекватное реагирование на трудности</li></ul>
---	---	---	---

<p>труда;</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> организация рабочего места;</li><li><input type="checkbox"/> выполнение правил гигиены учебного труда.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> усвоение информации с помощью компьютера;</li><li><input type="checkbox"/> работа со справочной литературой;</li><li><input type="checkbox"/> работа с дополнительной литературой</li></ul>	<p>действия и т.п.</p> <ul style="list-style-type: none"><li><input type="checkbox"/> умение выделять главное из прочитанного;</li><li><input type="checkbox"/> слушать и слышать собеседника, учителя;</li><li><input type="checkbox"/> задавать вопросы на понимание, обобщение</li></ul>	
---	--	---	--