


Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Таловская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено  
на заседании МО  
Протокол № 2 \_\_\_\_  
от «27» августа 2021 г.

Согласовано  
Зам. директора по УВР:  
 Федорова Т.Г.  
«27» августа 2021 г.

Утверждаю  
Директор школы:  
 Пантелеев Ю.А.  
Приказ по школе № 71  
от «1» сентября 2021 г.



**Рабочая программа  
по технологии  
5 класс**

**2021-2026 уч. год**

Учитель технологии:  
Пантелеева М.Ю.

ст. Таловка

### Пояснительная записка

Рабочая программа учебного предмета «Технология» разработана в соответствии со следующими нормативными документами:

- Федеральный закон Российской Федерации № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 2 июля 2021 года.
  - Приказ Министерства просвещения РФ от 22 марта 2021г. № 115 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования».
  - Приказ Министерства образования и науки РФ от 17 декабря 2010 г. N 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (с изменениями и дополнениями от 29 декабря 2014 г., 31 декабря 2015 г., 11 декабря 2020 г.).
  - Приказом Министерства просвещения РФ от 11 декабря 2020 г. № 712 «О внесении изменений в некоторые федеральные государственные образовательные стандарты общего образования по вопросам воспитания обучающихся».
  - Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением федерального учебно-методического объединения по общему образованию, протокол от 08.04.2015 г. №1/15). Технология 5-9 классы.
  - Основная образовательная программа основного общего образования МОУ «Таловская СОШ».
  - Учебный план МОУ «Таловская СОШ».
  - Годовой учебный календарный график МОУ «Таловская СОШ».
  - Положение о разработке и утверждении рабочих программ.
  - Авторская программа «Алгоритм успеха». Программа 5 -8 классы (авт.-сост. А.Т Тищенко, Н.В. Сеница, под ред. В.Д. Симоненко, В.М. Казакевича. Вентана-Граф,2012) с опорой на УМК: учебник «Технология. – «Технологии ведения дома», подготовленный авторским коллективом (Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко) и изданного Издательским центром «Вентана - Граф».
- Программа соответствует Федеральному перечню учебников; Технология. Программа 5 -8 класс Н.В. Сеница, под ред. В.Д. Симоненко 5-8 класса «Технологии ведения дома» -М: «Вентана Граф», 2014 г.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

- в 5 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю.

## Основное содержание учебного предмета.

В рабочей программе также учитываются основные идеи и положения Программы развития и формирования универсальных учебных действий ООП ООО, преемственность с рабочими программами начального общего образования.

При разработке данной программы учитывается то, что учащиеся выбирают одно из двух направлений, как прописано в ФГОС ООО. В данном случае рабочая программа составлена по направлению «Технологии ведения дома».

Выбор направления обучения школьников, исходит из интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательного учреждения.

Новизной данной программы по направлению «Технологии ведения дома» является новый методологический подход, направленный на здоровье-сбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов как органолептическими, так и лабораторными методами с использованием химических реагентов экспресс-лаборатории. Эти занятия способствуют формированию у школьников ответственного отношения к своему здоровью, поскольку часто неправильное питание приводит к большому количеству серьезных заболеваний, связанных с нарушением обмена веществ. В программу введен новый раздел «Точка роста». Учащиеся будут знакомиться с новыми технологиями и погружаться в виртуальный мир. В программе используется новая рубрика «Профессия и производство». С её помощью школьники смогут познакомиться с производствами и профессиями людей, работающих в разных отраслях производства и сельского хозяйства. Познакомятся с теми или иными специальностями, и определят интересны они им или нет.

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

Рабочая программа направлена на достижение целей и задач, предусмотренных автором УМК, с учетом возрастных особенностей. С учётом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» должно обеспечить:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе расширения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование представления о социальных и этических аспектах научно-технического процесса;

- формирование способности придавать экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной созданной людьми среды техники технологии, которая называется техносферой и является главной составляющей окружающей человека действительности.

**Основной (стратегической) целью** изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.

**Тактическими задачами** изучения учебного предмета «Технология» являются:

- Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники,
- Формирование представлений о культуре труда, производства,
- Воспитание трудовых, гражданских, экологических и патриотических качеств личности, Обучение применению в практической деятельности знаний, полученных при изучении основ наук.

**Рабочая программа в полной мере реализует содержание авторской программы.**

Результаты освоения учебного предмета контролируются в соответствии с положением о текущем контроле и промежуточной аттестации. Формы проверки и оценки результатов обучения:

- текущий контроль;
- итоговый контроль

**Формы текущего контроля:** устный опрос, творческая работа (реферат, сообщение, доклад), презентация творческой работы.

**Формы итогового контроля:** творческая работа, презентация творческой работы

**Формы организации обучения:** урок, урок – исследование (урок творчества), лабораторная работа, практическая работа, творческая работа, урок – презентация.

**Формы организации учебной деятельности учащихся на уроке:** фронтальная, индивидуальная, работа в малых группах.

**Методы обучения:** метод исследовательский метод, алгоритмический метод, словесные, наглядные, практические, репродуктивные, проблемно-поисковые, индуктивные, дедуктивные.

**Технологии обучения, направленные на реализацию системно – деятельностного подхода:** личностно-ориентированное обучение, технология интерактивного обучения, игровые технологии, проблемное обучение.

## **Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология», направление «Технология ведения дома»**

### **Личностными результатами освоения выпускниками основной школы являются:**

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

### **В коммуникативной сфере:**

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

## **Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы являются:**

### **Регулятивные:**

- планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса.

### **Коммуникативные:**

- мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
- осуществлять контроль, коррекцию, оценку действий партнёра, уметь убеждать.

### **Познавательные:**

- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
- обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

## Результаты освоения учебного предмета «Технология»

### Направление «Технологии ведения дома»

#### Раздел: «Создание изделий из текстильных материалов»

##### ***Выпускник научится:***

- изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

##### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
- определять основные стили одежды и современные направления моды.

#### Раздел: «Кулинария»

##### ***Выпускник научится:***

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

##### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

## **Раздел: «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

### ***Выпускник научится:***

- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

## **Раздел: «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

### ***Выпускник научится:***

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

### ***Выпускник получит возможность научиться:***

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.



## Содержание программы

5 класс.

### Раздел: 1. «Вводный урок» 2ч.

#### Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник научится»:

- Знакомится с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технологии» в 8 классе. Знакомится с правилами безопасного труда
- правилам поведения в мастерской и на рабочем месте
- разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
- произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
- составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
- организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;
- обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;

**Тема. Технология как дисциплина и как наука-2ч.**

**Теоретические сведения.** Основные технологические понятия. Производство. Техносфера. Потребительские блага. Потребности и технологии. История развития технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. Технологический процесс, его параметры, сырье, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Правила техники безопасности в кабинете. Правила санитарии, безопасной работы с колющими и режущими инструментами, электронагревательными приборами. Что изучает предмет «Технология»  
Технология как дисциплина и как наука. Технологии в сфере быта. Профессии и производство  
**Лабораторно-практические и практические работы.**  
Работа с ИКТ.  
Правила техники безопасности.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *проявлять познавательную активность в области предметной технологической деятельности; формировать ответственное отношение к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;*
- *углубить и развивать представление о технологии.*
- *приводить рассуждения, содержащие аргументированные оценки и прогнозы развития технологий в сферах производства и обработки материалов, машиностроения, производства продуктов питания, сервиса, информационной сфере*
- *выделять главную и избыточную информацию, выполнять смысловое свертывание выделенных фактов, мыслей;*
- *заполнять и дополнять таблицы, схемы, диаграммы, тексты.*
- *называть и характеризовать перспективные, информационные технологии, технологии производства и обработки материалов, биотехнологии, нанотехнологии;*
- *овладеть элементами организации умственного и физического труда.*

## Раздел :2 Исследовательская созидательная деятельность «Что такое творческий проект?»

*(кол-во часов) - 2час.*

- Проектная деятельность. Последовательность выполнения проекта. Реклама.

## Раздел: 3. «Технологии домашнего хозяйства» 4 ч.

### Запуск первого творческого проекта «Планирование кухни-столовой»

#### Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник научится» :

- *знакомиться с требованиями к интерьеру;*
- *находить и представлять информацию об устройстве современной кухни;*
- *планировать кухню с помощью шаблонов и ПК, определять умения, которые будут сформированы на основе изучения данного раздела, отвечать на вопросы учителя, находить нужную информацию в учебнике, интернете, уметь использовать в своей деятельности приборы, бытовую технику;*
- *выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия;*
- *выполнять этапы работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла;*
- *осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;*
- *представлять результаты выполненного проекта.*

**Тема. Интерьер кухни, столовой(2ч.)**

**Теоретические сведения.** Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой. Проектирование кухни с помощью ПК.

**Тема. Тема: Рекламный проспект изделия (2ч.)**

**Теоретические сведения.** Роль рекламы. Эскизы и для выполнения рекламного проспекта

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Разработка эскиза размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование рекламного проспекта с помощью ПК.

**Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник получит возможность научиться»:**

- *формировать предприимчивость;*
- *создавать ситуации, позволяющие ученикам проявлять свои способности, возможности, интересы, свою индивидуальность.*
- *аргументировано защищать свой выбор;*
- *пользоваться необходимой литературой;*
- *конструировать и моделировать;*
- *проявлять познавательный интерес и активность при изготовлении проектного изделия, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.*

**Раздел:8. «Художественные ремёсла». Запуск второго проекта «Вязание крючком» (6 ч.)**

**Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник научится»:**

- *находить и предъявлять информацию об истории вязания крючком;*
- *изучать различные техники вязания крючком;*
- *изготавливать образцы вязания;*
- *высказывать своё предложение (версию) на основе работы с инструкционной картой; с помощью учителя объяснять выбор наиболее подходящих для выполнения изделия, материалов, инструментов.*
- *подбирать материалы с учётом характера объекта труда и технологии;*
- *подбирать инструменты, приспособления и оборудование с учётом требований технологии и материально - энергетических ресурсов.*

### **Тема. Декоративно-прикладное искусство (2 ч.)**

#### ***Теоретические сведения.***

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: вязание, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды и предметов быта в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

#### ***Лабораторно-практические и практические работы.***

Работа с ИКТ.

Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия.

### **Тема. «Вязание крючком» (2ч.)**

#### ***Теоретические сведения.***

Вязание, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Вязание по шаблонам.

***Лабораторно-практические и практические работы.*** Изготовление образцов узоров. Изготовление проектного изделия в технике вязания крючком.

### **Тема. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства (2ч.)**

**Теоретические сведения.** Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

#### **Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник получит возможность научиться»:**

- *выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества;*
- *выполнять художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;*
- *обсуждать наиболее удачные работы.*

#### **Раздел: 3. «Создание изделий из текстильных материалов» 16час.**

##### **Запуск третьего проекта: фартук с нагрудником для работы на кухне»**

#### **Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник научится»:**

- *знакомиться с видами и свойствами текстильных материалов из волокон растительного происхождения*
- *знакомиться с устройством современной бытовой швейной машины с электрическим приводом;*
- *изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, машины, простые по конструкции модели швейных изделий;*
- *пользуясь технологической документацией выполнять влажно-тепловую швейных изделий.*

Тема. Производство текстильных материалов (2ч.)

**Теоретические сведения.** Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

### **Тема. Конструирование швейных изделий (2ч.)**

**Теоретические сведения.** Изготовление фартука с нагрудником. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

### **Тема. Моделирование фартука с нагрудником. (2ч.)**

**Теоретические сведения.**

- Приёмы моделирования швейных изделий;
- основные стили одежды и современные направления моды;

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Изготовление с помощью ручных инструментов простых по конструкции моделей швейных изделий, пользуясь технологической документацией.

### **Тема. Швейная машина (4ч.)**

**Теоретические сведения.** Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нитками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с изменением длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

### **Тема. Швейные ручные работы (2ч.)**

**Теоретические сведения.** Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок. Образцы ручных работ: обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (в подгибку с открытым срезом и в подгибку с закрытым срезом); смётывание.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Выполнять с помощью ручных инструментов простые операции для швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

### **Тема. Раскрой швейного изделия (2ч.)**

**Теоретические сведения.**

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Профессии закройщик, портной. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Выкраивание деталей швейного изделия. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы.

### **Тема. Технология изготовления швейных изделий (2ч.)**

#### ***Теоретические сведения.***

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюжить, разутюжить, заутюжить.

Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов в разутюжку и стачной шов в заутюжку) и краевых (шов в подгибку с открытым срезом и шов в подгибку с открытым обмётанным срезом, шов в подгибку с закрытым срезом).

Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски, под мягкий пояс (в фартуке), резинку (в юбке).

#### ***Лабораторно-практические и практические работы.***

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

- Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.
- осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
- конструирует модель по заданному прототипу.

### **Тема. Технология пошива фартука с нагрудником (4ч.)**

#### ***Теоретические сведения.***

- подготовка деталей к обработке
- овладеть технологическими приёмами обработки деталей фартука:
- обработка НЧФ.



- обработка нагрудника
- обработка бретелей.
- соединение бретелей тесьмой.
- овладевать безопасными приёмами труда.
- ВТО
- Знакомиться с профессией – портной.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Обработка деталей фартука.

**Тема. Технология изготовления кармана**

**Соединение нижней части фартука, нагрудником, поясом(2ч.)**

***Теоретические сведения.***

- Технологические приёмы соединения нижней части фартука с нагрудником и поясом, - смётывание, стачивание.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Соединение деталей фартука.

**Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник получит возможность научиться»:**

- *выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*
- *определять и исправлять дефекты швейных изделий;*
- *выполнять художественную отделку швейных изделий;*
- *изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;*
- *определять основные стили одежды и современные направления моды.*

**Раздел:4. Исследовательская созидательная деятельность.**

**Творческий проект «Фартук для работы на кухне» (4ч.)**

**Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник научится»:**

- *Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;*

- *Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.*

**Тема: Работа над Творческим проектом: «Фартук для работы на кухне» (4ч.)**

**Теоретические сведения.** Ознакомление учащихся с понятиями «проектная деятельность», основными компонентами проекта.

Формирование знаний по работе над проектом.

Развитие творческой инициативы, изобретательность, творческое мышление, самостоятельность. Заинтересованность в выполнении творческих работ.

Оформление портфолио

Этапы выполнения проекта.

Защита творческого проекта

1. Организационно-подготовительный этап.

2. Технологический этап.

3. Заключительный этап.

**Лабораторно-практические и практические работы.**

Выполнение проекта по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

Подготавливать электронную презентацию проекта.

Составлять доклад для защиты творческого проекта.

**Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник получит возможность научиться»:**

- *формировать предприимчивость.*
- *создавать ситуации, позволяющие ученикам проявлять свои способности, возможности, интересы, свою индивидуальность.*
- *аргументировано защищать свой выбор;*
- *пользоваться ИКТ.*

**Раздел:6 «Кулинария» 14ч.**

**Запуск четвёртого Творческого проекта: «Приготовление завтрака для всей семьи»**

**Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник научится»:**

- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
- *готовить простые кулинарные блюда из сырых и варенных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;*
- *соблюдать правила этикета за столом.*

#### **Тема. Санитария и гигиена на кухне (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

#### **Тема. Физиология питания (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Составление индивидуального режима питания и дневного рациона на основе пищевой пирамиды.

#### **Тема. Бутерброды и горячие напитки (2ч.)**

*Теоретические сведения.* Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Профессия пекарь. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезания продуктов. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, цикорий, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления кофе, подача напитка. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления какао, подача напитка.

### ***Лабораторно-практические и практические работы***

Приготовление и оформление бутербродов.

Приготовление горячих напитков (чай, кофе, какао). Дегустация блюд. Оценка качества.

Соблюдение правил безопасного труда при работе с ножом и горячей жидкостью.

### **Тема. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (2ч.)**

***Теоретические сведения.*** Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка их к варке, время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

***Лабораторно-практические и практические работы.*** Приготовление и оформление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема. Блюда из овощей и фруктов (2ч.)**

***Теоретические сведения.*** Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема\_ Блюда из яиц (2ч.)**

**Теоретические сведения.** Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача готовых блюд.

**Лабораторно-практические и практические работы.** Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Дегустация блюд. Оценка качества.

### **Тема. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку (2ч.)**

**Теоретические сведения.**

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

**Лабораторно-практические и практические работы**

. Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи, организовывать рабочее место, определять набор безопасных моющих средств для мытья посуды

### **Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник получит возможность научиться»:**

- *определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду здоровье человека;*
- *самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, рыбы, мяса, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы;*
- *составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*
- *выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*
- *экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*
- *выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

### **Раздел: 7. «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч.) .**

#### **«Творческий проект: «Приготовление завтрака для всей семьи»**

### **Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник научится»:**

- разрабатывать меню завтрака.
- работать над сервировкой стола
- искать информацию об особенностях сервировки стола к завтраку.
- подбирать приборы и посуду для завтрака.
- знакомиться со способами складывания салфеток.
- соблюдать правила поведения за столом и пользование столовыми приборами.

### **Тема. «Творческий проект: «Приготовление завтрака для всей семьи»**

**Теоретические сведения.** Выполнять проект по разделу «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.

Подготавливать электронную презентацию проекта.

Составлять доклад для защиты творческого проекта.

Защищать творческий проект

*Лабораторно-практические и практические работы.* «Приготовление завтрака для всей семьи».

**Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник получит возможность научиться»:**

- *Планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;*
- *Представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.*

**Раздел: 8 Точка роста. VR технологии - 6 ч.**

- Знакомство. Техника безопасности. Вводное занятие «Создавай Миры»;
- Введение в технологию виртуальной реальности. Знакомство с VR технологиями.
- Выявление принципов работы шлема VR. Поиск, анализ, структурирование информации о других VR устройствах/.
- Сборка собственной гарнитуры. Вырезание необходимых деталей. дизайн устройства.

**Раздел:9. «Растениеводство -весенние работы» 4ч.**

**Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник научится»:**

- *Планировать весенние работы, выбирать культуры, планировать их размещение на участке.*
- *Выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды;*
- *проводить опыты и фенологические наблюдения.*

Тема: Приемы выращивания культурных растений (2ч.)

### ***Теоретические сведения.***

Планирование весенних работ на пришкольном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборота.

Сроки посева культур, характеристика высаживаемых растений, приемы ухода за растениями, порядок выполнения.

Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.

Проявлять познавательную инициативу

Подготовка семян к посеву.

Определение всхожести семян.

Весенняя обработка почвы.

Техника безопасности

Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

### ***Практические работы.***

Готовность к рациональному ведению работ в саду и огороде. Выбирать технологию, инструменты, орудия и выполнять основные технологические приемы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного труда и охраны окружающей среды, проводить опыты и наблюдения.

### **Планируемые результаты, отнесенные к блоку «Выпускник получит возможность научиться»**

- *Планировать сроки пересадки плодово-ягодных культур, характеристика высаживаемых растений, приемы ухода за растениями, порядок выполнения.*
- *Осуществлять поиск необходимой информации; сравнивать данную информацию со знаниями, полученными из собственных наблюдений и из прочитанных книг.*
- *Готовность к рациональному ведению работ в саду и огороде.*
- *Проявлять познавательную инициативу*



Тематическое планирование по технологии 5 класс  
68час. / год. /2 час. /неделю.

№п/п	Номер раздела урока	Содержание темы урока	Кол-во часов
<b>Раздел :1 - ВВЕДЕНИЕ (кол-во часов) - 2 ч.</b>			
1	1	Технология как дисциплина и как наука. Что такое техносфера. Потребительские блага. Производство потребительских благ. Общая характеристика производства.	2
<b>Раздел :2 Исследовательская созидательная деятельность «Что такое творческий проект?» (кол-во часов) - 2час.</b>			
2	1	Проектная деятельность. Последовательность выполнения проекта. Реклама.	2
<b>Раздел: 3 «Оформление интерьера» Запуск первого проекта «Планирование кухни- столовой. (кол-во часов) - 4 ч.</b>			
3	1	Интерьер кухни- столовой. Требования к интерьеру. Планирование кухни. Варианты планировки. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов. Декоративное оформление кухни.	2
4	2	Защита проекта: «Планировка кухни»	2
<b>Раздел: 4 «Художественные ремесла - Вязание крючком». Запуск второго проекта – «Прихватка для кухни») - 4ч.</b>			
5	1	Декоративно-прикладное искусство. Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания. Виды крючков. Организация рабочего места.	2
6	2	Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	2
7	3	Расчет Количества петель.	2
<b>Раздел: 5 «Технологии творческой и опытнической деятельности» работа над проектом - (6ч.)</b>			

8	1	Работа над проектом «Прихватка для кухни-столовой»»	2
9	2	Оформление портфолио	2
10	3	Защита творческого проекта	2
<b>Раздел: 6 – Запуск четвёртого проекта: Создание изделий из текстильных материалов. «Фартук для работы на кухне». (кол-во часов) - 16час.</b>			
11	1	Виды материалов. Натуральные, искусственные и синтетические материалы. Производство текстильных материалов. Свойства материалов – механические свойства конструкционных материалов	2
12	2	Конструирование швейных изделий. Конструирование фартука с нагрудником. Графическое отображение формы выкройки фартука.	2
13	3	Моделирование фартука с нагрудником. Раскрой швейного изделия	2
14	5	Технология механической обработки материалов. Швейные ручные работы.	2
15	6	Швейная машина. Приёмы работы на швейной машине	2
16	8	Технология пошива фартука с нагрудником. Обработка нижней части фартука.	2
17	9	Технология изготовления фартука. Обработка бретелей, нагрудника,	2
18	10	Технология обработки фартука. Обработка кармана. Соединение с поясом.	2
<b>Раздел :7 Исследовательская созидательная деятельность «Фартук для кухни» (кол-во часов) - 4час.</b>			
19	1	Проектная деятельность. Что такое творчество. Работа над творческим проектом: «Фартук для кухни».	2
20	2	Рекламный проспект изделия	2
<b>Раздел :8 Кулинария» Запуск пятого проекта: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» (кол-во часов) - 14ч.</b>			
21	1	Вводный урок. Инструктаж по технике безопасности. Санитария и гигиена кухни. Правила поведения за столом	2
22	2	Основа рационального питания. Физиология питания	2
23	3	Бутерброды и горячие напитки	2
24	4	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	2

25	5	Блюда из овощей и фруктов	2
26	6	Блюда из яиц	2
27	7	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2
<b>Раздел: 7 Технологии творческой и опытнической деятельности» (кол-во часов) - 2ч.</b>			
28	1	«Творческий проект: «Приготовление завтрака для всей семьи»	2
29	2	Защита проекта.	2
<b>Раздел: 8 Точка роста. VR технологии - 6 ч.</b>			
30	1	Введение в технологию виртуальной реальности. Знакомство с VR технологиями. Знакомство. Техника безопасности. Вводное занятие «Создавай Миры»;	2
31	2	Выявление принципов работы шлема VR. Поиск, анализ, структурирование информации о других VR устройствах/.	2
32	3	Сборка собственной гарнитуры. Вырезание необходимых деталей. дизайн устройства. Анализ и оценка. Инфографика по решениям.	2
<b>Раздел: 9- «Растениеводство. Весенние работы. (кол-во часов) - 4 часа</b>			
33	1	Значение культурных растений в жизнедеятельности человека. Исследования культурных растений. Условия, необходимые для выращивания культурных Приемы выращивания культурных растений	2
34	2	Сроки посева культур	2
<b>ИТОГО: 68ч.</b>			

## 5 класс

### *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

## **Рекомендации по оснащению учебного процесса**

*Общая характеристика кабинета технологии.* Занятия по технологии проводятся на базе кабинетов и мастерских по соответствующим направлениям обучения или комбинированных мастерских.

Кабинет или мастерская может размещаться на любом этаже школьного здания, кроме полуподвальных и подвальных помещений. По санитарным нормам площадь рабочих помещений должна быть не менее 4,5 м<sup>2</sup> на одного учащегося для отдельной мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии и 5,4 м<sup>2</sup> — для комбинированной мастерской.

Рабочие места учащихся необходимо укомплектовать соответствующим оборудованием и инструментами. В гигиенических целях в кабинете и мастерской должны быть умывальник и полотенце (бумажное или электрическое). Температуру в мастерских в холодное время года нужно поддерживать не ниже 18 °С при относительной влажности 40–60 %.

Электрическая проводка к рабочим столам должна быть стационарной. Включение и выключение всей электросети кабинета или мастерской осуществляется с рабочего места учителя одним общим рубильником.

Учебно-материальная база по технологии должна иметь рекомендованный Министерством образования и науки Российской Федерации набор инструментов, электроприборов, машин, оборудования и т. д. согласно утверждённому Перечню средств обучения и учебного оборудования.

В учебно-методический комплект для образовательной области «Технология» входят учебники, рабочие тетради для учащихся, методические рекомендации по организации учебной деятельности для учителя, методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских, таблицы, плакаты, электронные наглядные пособия, специально разработанное оборудование для лабораторно-практических работ, технические средства обучения.

Государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения рекомендуются следующие технические средства обучения для оснащения кабинета технологии: компьютер с комплексом обучающих программ и выходом в сеть Интернет; мультимедийный проектор и экран; принтер; цифровой фотоаппарат; цифровая видеокамера; сканер; цифровой микроскоп; доска со средствами, обеспечивающими обратную связь.

Большое внимание при работе в мастерских должно быть обращено на соблюдение правил санитарии и гигиены, электро- и пожарной безопасности, безопасных приёмов труда учащихся при выполнении технологических операций. Для этого мастерские оборудуются соответствующими приспособлениями и оснащаются наглядной информацией.

## Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

№ п/п	Наименование объектов и средств материально-технического обеспечения
<b>1. Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)</b>	
1	Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования. М.: Просвещение, 2011
2	Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);
3	Программы основного общего образования «Технология 5-8 класс», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения авторским коллективом в составе А.Т. Тищенко, Н.В. Сеница, Москва, Вентана-Граф, 2012г. -144с.
4	Технология. Технология ведения дома: 5 класс: Сеницина Н.В. учебник для учащихся общеобразовательных учреждений/ Сеницина Н.В., В.Д. Симоненко. – М.: Вентана – Граф, 2012. Рабочая тетрадь ФГОС «Технологии ведения дома» Н.В.Сеница, В.Д.Симоненко для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2012 год
5	Технология. Технология ведения дома: 5 класс: методическое пособие ФГОС Н.В. Сеницина. -М.: Вентана-Граф, 2013.- 144с.
6	Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских технологического труда. Бешинков А.К., Казакевич В.М.
7	Дидактические материалы по всем разделам технологической подготовки обучающихся.
8	Научно – популярная и техническая литература по темам учебной программы
9	М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год
10	Технология. Метод проектов в технологическом образовании школьников: Пособие для учителя / Под ред. И.А. Сасовой. – М.: Вентана-Граф, 2008.
<b>2. Печатные пособия</b>	
1	Таблицы (плакаты): – Правила по технике безопасности при работе на кухне – Пищевые вещества – Классификация блюд – Санитарно-гигиенические правила – Приемы работы ножом и приспособлениями – Сервировка стола

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Правила пользования столовыми приборами</li> <li>– Первичная обработка овощей</li> <li>– Приготовление бутербродов</li> <li>– Приготовление блюд из яиц</li> <li>– Напитки (чай, какао, кофе)</li> <li>– Правильная посадка</li> <li>– Машинная игла и моталка</li> <li>– Техника безопасности при работе ручными инструментами</li> <li>– Швейная машина типа ПМЗ</li> <li>– Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами</li> <li>– Раскрой швейных изделий (раскладка)</li> <li>– Машинные швы</li> <li>– Обработка фартука</li> <li>– Приводные устройства</li> <li>– Ручные стежки и строчки</li> <li>– Разработка моделей фартуков</li> <li>– Заправка ниток в швейную машину</li> </ul>
2	<p><i>Карточки контроля знаний</i></p> <p><i>Инструкционные (технологические) карты</i></p> <p><i>Памятки</i></p> <p><i>Карточки – задания</i></p> <p><i>Демонстрационные карточки</i></p> <p><i>Перфокарты</i></p>
3	Журналы иллюстративного материала.
<b>3. Технические средства обучения, включая ИКТ</b>	
1	Мультимедийный проектор
2	Ноутбук
3	Экран
4	Сканер
5	Принтер
<b>4. Экранно-звуковые пособия</b>	
1	Видеофильмы по основным разделам и темам программ
2	Видеофильмы по современным направлениям развития технологии, материального производства и сфер услуг.

## 6. Оборудование класса

1	Парты ученические Стулья ученические Стол учительский Машины швейные Гладильная доска Манекен учебный Стенды с выставкой ученических работ Секционные шкафы Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц
7. Учебно – практическое и учебно – лабораторное оборудование	
1	Набор ручных инструментов и приспособлений
2	Виды швов, вышивок, орнаментов
3	Комплект оборудования и приспособлений для ВТО
8. Интернет-ресурсы	
1	<a href="http://www.wikipedia.ru">www.wikipedia.ru</a>
2	<a href="http://www.slovari.ru">www.slovari.ru</a>
3	<a href="http://www.feb-web.ru">www.feb-web.ru</a>
4	<a href="http://center.fio.ru/som">http://center.fio.ru/som</a>
5	<a href="http://www.eor-np">http://www.eor-np</a>
6	<a href="http://www.eor.it.ru">http://www.eor.it.ru</a>
7	<a href="http://www.openclass.ru/user">http://www.openclass.ru/user</a>
8	<a href="http://www/it-n.ru">http://www/it-n.ru</a>
9	<a href="http://eidos.ru">http://eidos.ru</a>
10	<a href="http://www.botic.ru">http://www.botic.ru</a>
11	<a href="http://www.cnso.ru/tehn">http://www.cnso.ru/tehn</a>
12	<a href="http://files.school-collection.edu.ru">http://files.school-collection.edu.ru</a>
13	<a href="http://trud.rkc-74.ru">http://trud.rkc-74.ru</a>
14	<a href="http://tehnologia.59442">http://tehnologia.59442</a>
15	<a href="http://www.domovodstvo.fatal.ru">http://www.domovodstvo.fatal.ru</a>



### Критерии оценки качества знаний учащихся по технологии

№ п.п	оценки	Знание учебного материала	Точность обработки изделия	Норма времени выполнения	Правильность выполнения трудовых приемов	Организация рабочего времени	Соблюдение правил дисциплины и т/б
1	«5»	Ответы отличаются глубокими знанием учебного материала, свидетельствуют о способности самостоятельно находить причинно-следственные зависимости и связь с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах 1/3 допуска	Норма времени меньше или равна установленной	Абсолютная правильность выполнения трудовых операций	Учащийся показал грамотное соблюдение правил организации рабочего места	Нарушений дисциплины и правил т/б в процессе занятия учителем замечено не было
2	«4»	В ответах допускаются незначительные неточности, учащиеся почти самостоятельно находят причинно-следственные зависимости в учебном материале, связи его с практикой	Точность размеров изделия лежит в пределах ½ поля допуска	Норма времени превышает установленного на 10-15 %	Имеют место отдельные случаи неправильного выполнения трудовых приемов, которые после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения правил организации рабочего места, которое после замечания учителя не повторяются	Имели место отдельные случаи нарушения дисциплины и т/б, которые после замечания учителя не повторяются
3	«3»	В ответах допускаются неточности, исправляемые только с помощью учителя, учащиеся не могут сами выделить в учебном материале причинно-следственные	Точность размеров изделия лежит в пределах поля допуска	Норма времени превышает установленную на 20% и более	Имеют место случаи неправильного выполнения трудовых приемов, часть из которых после замечания учителя	Имели место случаи неправильной организации рабочего места, которые после замечания учителя	Имели место нарушения дисциплины и правил т/б, которые после замечания учителя повторялись снова

		связи, связать его с практикой			повторяются снова	повторяются снова	
4	«2»	Ответы свидетельствуют о значительном незнании учебного материала, учащийся не может без учителя найти в нем причинно-следственные связи, относящиеся к классу простейших	Точность изделия выходит за пределы поля допуска	Учащийся не справился с заданием в течении бюджета времени урока	Почти все трудовые приемы выполняются не верно и не исправляются после замечания	Почти весь урок наблюдались нарушения правил организации рабочего места	Имели место многократные случаи нарушения правил т/б и дисциплины

**Оценка швейного изделия производится по следующим параметрам:**

- Качество и аккуратность выполнения изделия.
- Соблюдение нормы времени.
- Соблюдение технологии.
- Организация рабочего места.
- Соблюдение правил техники безопасности.

**Оценка «5»** ставится тогда, когда все вышеназванные требования соблюдаются,

**Оценка « 4»** — когда 1 или 2 критерия не выполнены.

**Оценка « 3»** выставляется, если нарушены 3 критерия,

**Оценка «2»** когда работа совсем не отвечает предъявленным к ней требованиям или брак, допущенный в работе, исправить невозможно.

**При выполнении творческих и проектных работ**

<i>Технико-экономические требования</i>	<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	Обнаруживает, в основном, полное соответствие доклада и Прделанной работы.	Обнаруживает неполное Соответствие доклада и Прделанной проектной	Обнаруживает незнание большей части проделанной проектной

	отвечает на все поставленные вопросы. Умеет самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами.	Правильно и четко отвечает почти на все поставленные вопросы. Умеет, в основном, самостоятельно подтвердить теоретические положения конкретными примерами	работы. Не может правильно и четко ответить на отдельные вопросы. Затрудняется самостоятельно Подтвердить теоретическое Положение конкретными примерами.	работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами.
<i>Оформление проекта</i>	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.	Печатный вариант. Соответствие требованиям Выполнения проекта. Грамотное, в основном, полное изложение всех разделов. Качественное, неполное количество наглядных материалов. Соответствие технологических разработок современным требованиям.	Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям.	Рукописный вариант. Не соответствие Требованиям выполнения проекта. Неграмотное изложение всех разделов. Отсутствие наглядных материалов. Устаревшие технологии обработки.
<i>Практическая направленность</i>	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта.	Выполненное изделие соответствует и может использоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения.	Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренного в проекте, но может использоваться в другом практическом применении.	Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению.
<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</i>	Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры	Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу,	Изделие выполнено по чертежу и эскизу с	Изделие выполнено с отступлениями от

<i>изделия</i>	выдержаны. Отделка выполнена, в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия	размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается	небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворительно, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению	чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия
----------------	--	--	---	--





**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

**СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП**

Сертификат 603332450510203670830559428146817986133868575833

Владелец Пантелеев Юрий Анатольевич

Действителен с 09.03.2021 по 09.03.2022