

МИНОБРНАУКИ РФ

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ДАГЕСТАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Многопрофильный лицей

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ПО ПРЕДМЕТУ «ТЕХНОЛОГИЯ»
(5 КЛАСС)**

Махачкала, 2019

Рабочая программа основного общего образования по предмету «Технология» (5 класс) составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.12.2010 N 1897 ред. от 31.12.2015)

Составители:

Преподаватель



Гасанова З.Г.

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета Лицея ДГУ от 30.08.20 19 г., протокол № 1

Директор Лицея ДГУ



Магомедова Т.С.

Заместитель директора
по учебной работе



Джамалдинова З.Х.

Рабочая программа согласована с учебно-методическим управлением



Пояснительная записка

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования
3. Фундаментальное ядро содержания начального общего и основного общего образования.
4. Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России
5. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"
6. Примерных программ по учебным предметам. Технология. 5-9 классы
7. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова.

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования.

Программа включает общую характеристику курса «Технология», планируемые результаты изучения учебного предмета, личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса.

Программа составлена на основе следующих учебников:

1. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6
2. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2
3. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред. В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.

Основными **целями** изучения курса «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;

- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

На основании требований ФГОС в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- овладение способами деятельности:
- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Общая характеристика учебного предмета

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

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
- методы технической, творческой, проектной деятельности;
- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

ознакомятся:

- с предметами потребления, потребительской стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
 - с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
 - с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
 - с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
 - с производительностью труда; реализацией продукции;
 - с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
 - с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
 - с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;
- культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

Место учебного предмета в учебном плане

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

Учебный план составляет 68 часов из расчета 2 часа в неделю (34 учебные недели).

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования изучение предметной области «Технология» обеспечит:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения 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 о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Ценностные ориентиры содержания учебного предмета

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в сфере профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирование бюджета домашнего хозяйства; культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность

ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
- технологическими свойствами и назначением материалов;
- назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
- видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получение продукции на окружающую среду и здоровье человека;
- профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
- со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:

- рационально организовывать рабочее место;
- находить необходимую информацию в различных источниках;
- применять конструкторскую и технологическую документацию;
- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также допустимыми измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого продукта или изделия;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;

использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:

- понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
- развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
- получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
- организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
- создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
- изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
- контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
- выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
- оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
- построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью 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.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательной -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательной –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательной–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательной –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

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

- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
- рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

- формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
- оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;
- достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;
- сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

Формируемые универсальные учебные действия.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

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

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник получит возможность научиться:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
- осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп 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, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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 «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.

Методические рекомендации

Каждое занятие в 5-7 классах состоит из 2-х уроков, в 8 классе – из 1-го урока.

Практическая часть является естественным продолжением и закреплением теоретических сведений, полученных учащимися.

Теоретические занятия проходят по следующей схеме: организационный момент, актуализация пройденного материала, изложение задач занятия, объяснение новой темы в форме рассказа с использованием иллюстрационных и демонстрационных средств, закрепление темы и подведение итогов.

Практическая часть занятия включает в себя повторение правил охраны труда, выполнение практической работы и анализ выполнения работы самими учащимися. Окончательную оценку дает учитель.

Объяснение теоретического материала и практических заданий следует сопровождать демонстрацией различного рода наглядных материалов (готовых образцов изделий, графических работ, иллюстраций из журналов). Демонстрация образцов изделий дополняет знания, полученные учащимися в ходе теоретической части занятия. При этом не ставится задача точного повторения образца. Главным является стремление вызвать у ученика желание творить самому, проявлять фантазию, раскрывать свои творческие способности, изменять, совершенствовать.

При проведении вводного занятия главное внимание уделяется организационным вопросам, а также правилам техники безопасности при работе с бытовым электроприборами, с колюще-режущими инструментами, с ручными инструментами по обработке дерева и металла.

Особое внимание на каждом занятии следует уделять повторению правил охраны труда. Для предупреждения усталости и поддержания высокого уровня активности и работоспособности учащихся на уроке, необходимо включать в процесс занятия физкультпаузы.

Наиболее эффективной формой организации труда является коллективное выполнение задания, так как при наименьших затратах сил и времени удаётся выполнить большую работу. Групповая форма организации труда способствует сплочению коллектива, повышает ответственность учащихся, позволяет ускорить работу и улучшить её качество.

Воспитательное значение имеет подведение итогов работы, её анализ и оценка. Формой подведения итогов работы является защита творческих проектов учащихся.

Кабинет технологии должен быть удобным для занятий, хорошо освещённым, иметь кулинарную зону, примерочную, раскройные столы, магнитную доску, швейные машины, компьютер. Изучение устройства машин, станков с целью приобщения учащихся к техническим знаниям, повышения их кругозора и технической культуры, развития технического мышления следует проводить в учебных мастерских технического труда, оснащенных необходимыми инструментами и станками.

Для оформления кабинета технологии используются лучшие образцы одежды, поделки из дерева, металла, природного материала, панно и картины в технике аппликации, вышивки, выполненные учителем и учащимися, изделия народных промыслов и ремёсел, планшеты с рисунками русского народного костюма с элементами лоскутной техники

Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные

письменные зачеты. Эти виды контроля могут использоваться как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся.

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываются целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полнота пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса.

Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты,

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей обучающихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Самая важная проблема на сегодня в школах - это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представлена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью. Между тем, в последнее время все чаще появляются так называемые неделимые классы. При этом на уроках технологии учителю приходится одновременно заниматься с девочками и мальчиками. Но для этого нужна программа обучения, в равной степени удовлетворяющая потребностям тех и других.

Данная программа разработана для совместного обучения мальчиков и девочек 5-8 классов для основной общеобразовательной школы. Основные разделы базовой (государственной) программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы и для мальчиков и для девочек.

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Технологии обработки конструкционных материалов» и «Создание изделий из текстильных материалов». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление.

Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

Лабораторно-практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

Практические и лабораторно-практические работы. Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

Практические работы. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. 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 и ткач.

Лабораторно-практическая работа. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. 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 выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Практическая работа:

Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 3. Швейная машина

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.

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. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

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).

Требования к выполнению машинных работ. 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).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Темы лабораторно-практических работ: Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел « Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических работ:

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Здоровое питание

Теоретические сведения. Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

Тема 5. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 6. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

Список тем рефератов:

1. Роль овощей в питании.
2. Блюда из свежих и вареных овощей.
3. Горячие напитки.
4. Культура поведения за столом.
5. Классификация волокон.
6. Виды машинных швов.
7. Виды ручных стежков и строчек.
8. Моделирование.
9. Измерения фигуры. Правила снятия мерок.
10. Бытовая швейная машина.
11. Изготовление изделий в технике «Пэчворк».
12. Вышивка.
13. Ремонт одежды.
14. Интерьер.
15. Ландшафт.
16. Пропорциональная и композиционная зависимость растений при оформлении ландшафта.

Материально-техническое обеспечение

Учебно-методическое обеспечение программы

Список литературы:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6
2. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2
- 6.Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.
3. Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2014 г. ФГОС. – 144с. ISBN 978-5-360-04648-6
4. Данилюк А.Я., Кондаков А.М., Тишков В.А. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. Издательство Москва «Просвещение», 2009г.

Дополнительная литература для учащихся:

1. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
2. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.
3. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
4. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.
5. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.
6. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
7. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
8. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.
9. Шитьё и рукоделие. Энциклопедия, Москва, научное издательство «Большая российская энциклопедия», 1994г.
10. Энциклопедия этикета. Правила поведения в обществе и дома, Москва «Россия молодая» 1996г.
11. Симоненко В.Д. «Основы домашней экономики», Брянск НПК, 1995г
12. Симоненко В.Д. «Профессиональное самоопределение школьников», Брянск НПК, 1995г

Дополнительная литература для учителя:

1. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.
- 3.Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
- 4.Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Вологоград: Учитель. 2006. – 200с.
5. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.
6. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
- 7.Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.

8. Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.
9. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д:Феникс, 2000. – 192с.
10. Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В.Чудакова. М.:ООО«Изд-во АСТ», 1999.
11. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

№ п/п	1. НАГЛЯДНЫЙ МАТЕРИАЛ Наименование
1	Образцы работ, проектов, презентаций, таблицы
№ п/п	2. ДИДАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ ДЛЯ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РАБОТЫ Наименование
1.	Дидактический материал по конструированию и моделированию швейных изделий для 5 класса
2.	Дидактический материал по курсу «Кулинария» для 5-7 классов
3.	Контрольные задания (в том числе в тестовой форме) 5 - 11 класс
4.	Комплект рецептур блюд
5.	Дидактический материал по разделу «Технология обработки древесины»
6.	Контрольные задания (в том числе в тестовой форме) 5 - 11 класс
7.	Подборка материалов для практических работ из журналов
8.	Образцы проектов
3.НАГЛЯДНЫЙ МАТЕРИАЛ КАБИНЕТА КУЛИНАРИИ	
1	Таблицы «работа с пищевыми продуктами»
2.	Таблицы, рефераты «Сервировка стола»
3.	Таблицы «Кулинария»
4.	Таблицы «Сроки хранения продуктов»
5	Таблицы «меры объемов»
6	Таблицы «Технология изготовления изделий из древесины»
7	«Лен и продукты его переработки»
8	«Хлопчатник и продукты его переработки»
9	Таблицы «Технология изготовления изделий из древесины»
10	Таблицы «Рациональное питание»
11	Коллекция искусственных и синтетических волокон
12	Коллекция тканей с раздаточным материалом
13	Комплект моделей и механизмов
14	Таблицы «Сроки хранения продуктов»
15	Таблицы «Швейная машина»
16	Таблицы «Конструирование и моделирование одежды»
17	Таблицы «Технология изготовления швейных изделий»
18	Таблицы «Техника безопасности на уроках обслуживающего труда»
19	Таблицы «Сервировка стола»
20	Таблицы «Кухонное оборудование, инвентарь, приборы, посуда»

№ п/п	4. ПОУРОЧНЫЕ, ТЕМАТИЧЕСКИЕ, КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКИЕ ПЛАНЫ Наименование
1.	КТП кружка «Умелые ручки» 1-4 класс
2.	В.Н.Ермакова «Основы кулинарии» 10-11 класс М. «Просвещение» 2007 г.

	Поурочные планы.
3.	И.В.Бобунова Поурочные планы к учебнику «Технология» В.Д.Симоненко 5 класс (для девочек) В: «Учитель» 2004 г.
4.	Ю.П.Засядько Поурочные планы к учебнику «Технология» В.Д.Симоненко 5 класс (для мальчиков) В: «Учитель» 2004 г.
5.	А.В.Марченко Технология 5-11класс Москва «Дрофа» 2001 г.
6.	Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова...Рабочие программы «Технология» 5-8 класс по учебникам В.Д.Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов. В. «Учитель» 2011 г.
7.	Х.И.Махмутова «Роспись по дереву» пособие для учителя-из опыта работы. М. «Просвещение» 1987 г.
8.	П.Ф.Хмыров, О.Г.Жиганова Тематические планы «Технология» 5-8 класс Черкесск 1997 г.
9.	С.И.Припеченкова, Э.Ю.Глушкова Поурочные планы «Макраме. Вышивание». 5 класс В. «Учитель» 2002 г.
10.	Программы «Трудовое обучение» для сельских школ. Технология 1-11 класс М. «Просвещение» 1998 г.
11.	Н.М.Скоркина Методические разработки родительских собраний. 5-11 класс В. «Учитель» 2002 г.
12.	И.Н.Федорова, А.И.Осадчая Пособие для учителей «Домоводство». М. «Просвещение» 1967 г.
13.	Н.В.Синица, П.С.Самородский /Технология. Программа. 5-8(9) классы. – М.: Вентана-Граф, 2014. – 112с. ISBN 978-5-360-04691-2
14.	Технология: программа: 5-8 классы/А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. - М.: Вентана-Граф, 2014. – 144с. ISBN 978-5-360-04648-6

№ п/п	5. МАТЕРИАЛЫ К ОЛИМПИАДАМ, МАРАФОНАМ, ИНЫМ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫМ, РАЗВИВАЮЩИМ ВНЕУРОЧНЫМ И ВНЕКЛАССНЫМ ВИДАМ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ПРЕДМЕТУ
	С.Э.Маркуцкая Технология в схемах, таблицах, рисунках 5 - 9 классы (к любому учебнику) М: Экзамен 2008 г.
Электронные пособия по предмету	
1.	Контрольные задания (в том числе в тестовой форме) 5 - 9 класс/ CD
2.	Разработка и оформление творческих проектов. /CD
3.	Дополнительное образование. Кружковая работа. Программы, разработки занятий. Кружок по ДПИ «Чудесные мгновения». Изд. «Учитель». 2010. /CD
4.	Технология. Технический и обслуживающий труд. Девочки 5-9 классы. Изд. «Сентябрь»; 2009. Издание 1. /CD
5.	Интерактивная энциклопедия – открытая дверь в мир науки и техники. Девид Маколи./CD
6.	Художественное творчество: керамика, пластилин, папье-маше. ФГОС. Изд. «Учитель», 2013г. DVD
7.	Основная школа. Организация внеурочной деятельности. Программы, конспекты занятий. ФГОС. Изд. «Учитель». 2014г. DVD
8.	Технология. Оценка предметных умений учащихся. Компьютерные тренажеры. 5-8 класс. Образовательный мониторинг. Изд. «Учитель», 2014. ISBN: 978-5-

	91651-145-1
9.	Технология. Обслуживающий труд. Практико-ориентированные проекты. 5-8 классы. Изд. «Учитель», 2013.СD
10.	Технология. Технический труд. Практико-ориентированные проекты. 5-8 классы. Изд. «Учитель», 2013.СD
11.	Информационные технологии в образовании. ЭОР, ЦОР. Изд. «Учитель», 2010. СD
12.	Технология. 5-11 классы. Тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко. Программы и стандарты. Изд. «Учитель», 2011. СD
13.	Технология. Тематическое планирование. 5-8 классы. (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. / А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», 2012 г. ФГОС. ISBN 978-5-360-04649-3. СD
14.	Технология. Тематическое планирование. 5-8 классы. (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, ISBN 978-5-360-04692-9. СD

ОБОРУДОВАНИЕ МАСТЕРСКОЙ

1. ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА	
№ п/п	Наименование
1	Ноутбук
2	Проектор
3	Интерактивная доска
4	Холодильник

2. ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ	
№ п/п	Наименование
ШВЕЙНАЯ МАСТЕРСКАЯ	
1.	Лента сантиметровая
2.	Линейка 100 см.
3.	Набор ручных инструментов
4.	Линейка закройщика М 1:4
5.	Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования
6.	Ножницы
КУЛИНАРИЯ	
1	Плита электрическая
2	Холодильник
3	Стол кухонный
4	Стулья
5	Чайник
6	Кухонная посуда
7	Инвентарь и приспособления для приготовления пищи
8	Набор столовой посуды

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ТЕХНОЛОГИЯ» (5 КЛАСС)**

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов	Количество практических	Планируемые результаты на раздел (тему)
I Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)				
1	Введение (1ч)	1		Ознакомиться с правилами поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса
2	Исследовательская и созидательная деятельность (1ч)	1		Ознакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.
3-4	Этапы выполнения проекта (2ч)	2		Изучить этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
II Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)				
5-6	Интерьер жилого дома (2 ч)	2	1	Ознакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера <i>Практическая работа №1 «Планировка кухни»</i>
III Раздел «Электротехника» (2 ч)				
7-8	Бытовые электроприборы на кухне (2ч)	2	1	Изучить потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов.

				<p>Изучить принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 1. «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне»</i></p>
IV	Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» (20 ч)			
	Тема: «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» (12 ч)			
9-10	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины (2ч)	2	1	<p>Организовать рабочее место учащегося для столярных работ. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 2. «Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке».</i></p>
11-12	Планирование создания изделия (2ч)	2	1	<p><i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 3. «Составление схемы технологического процесса изготовления детали».</i></p> <p>Знать понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие;</p> <p>Уметь составлять технологическую и маршрутную карты</p>
13-14	Графическое изображение изделия (2ч)	2	1	<p>Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. <i>Лабораторно-практическая работа №4. «Разметка изделия».</i></p>
15-16	Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий (2ч)	2	1	<p>Определять породы древесины.</p> <p>Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.</p> <p>Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении.</p> <p><i>Практическая работа № 4. «Выпиливание деревянных заготовок из доски».</i></p>
17-18	Операции и приемы сверления отверстий в древесине (2ч)	2	1	<p>Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при сверлении.</p> <p><i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 5. «Сверление отверстий в заготовках из древесины».</i></p>
19-20	Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем (2ч)	2	1	<p>Соединять детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.</p> <p>Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.</p> <p><i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 6. «Соединение деталей из древесины».</i></p>
	Тема: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (8ч)			

21-22	Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. (2ч)	2	1	Выполнять подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 7.</i> «Выпиливание лобзиком».
23-24	Отделка изделий. Выжигание. (2ч)	2	1	Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по выжиганию рисунка и зачистке изделия <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 8.</i> «Выжигание рисунка».
25-26	Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование. (2ч)	2	1	<i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 9.</i> «Зачистка изделия. Лакирование». Знать правила безопасной работы при зачистке поверхностей и лакировании; Уметь зачищать поверхности: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой; лакировать
27-28	Защита творческого проекта (2ч)	2	1	Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
V	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26ч)			
	Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч)			
29-30	Технология изготовления ткани (2ч)	2	1	Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. <i>Лабораторно-практическая работа № 10 .</i> «Определение направления долевой нити в ткани».
31-32	Текстильные материалы и их свойства (2ч)	2	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.

				<p>Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.</p> <p>Определять направление долевой нити в ткани.</p> <p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна.</p> <p>Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач.</p> <p>Оформлять результаты исследований.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 11. «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».</i></p>
Тема 2. «Конструирование швейных изделий» (4ч)				
33-34	Конструирование швейных изделий	2	1	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.</p> <p>Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.</p> <p><i>Практическая работа № 10.</i></p> <p>«Определение размеров и снятие мерок».</p>
35-36	Изготовление выкройки выбранного изделия	2	1	<p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.</p> <p>Копировать готовую выкройку.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий</p> <p><i>Практическая работа №11.</i></p> <p>«Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам».</p>
Тема 3. «Швейная машина» (8ч)				
37-38	Швейная машина	2	1	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.</p> <p>Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 12. «Заправка верхней и нижней нитей».</i></p>
39-40	Швейная машина	2	1	<p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с</p>

				использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда <i>Лабораторно-практическая работа № 13. «Приемы работы на швейной машине».</i>
41-42	Неполадки в швейной машине	2	1	Определять соответствие номера иглы и ниток. Уметь правильно заправлять верхнюю и нижнюю нити в швейной машине. <i>Лабораторно-практическая работа № 14. «Устранение неполадок в работе швейной машины».</i>
43-44	Машинные швы (2ч)	2	1	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. <i>Лабораторно-практическая работа № 15. «Изготовление образцов машинных работ».</i>
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10ч)				
45-46	Раскрой швейного изделия	2	1	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя <i>Лабораторно-практическая работа № 16. «Раскрой швейного изделия».</i>
47-48	Ручные швейные работы	2	1	<i>Лабораторно-практическая работа № 17. «Изготовление образцов ручных работ».</i> Знать правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

				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); Уметь применять на практике все изученные швы
49-50	Последовательность изготовления изделия	2	1	<i>Лабораторно-практическая работа № 18. «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя».</i> Знать основные операции при машинной обработке изделия; Уметь выполнять изученные швы
51-52	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО.	2	1	<i>Лабораторно-практическая работа № 19. «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия».</i> Определение качества готового изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
53-54	Защита творческого проекта	2		Уметь подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
VI	Раздел «Кулинария» (14 ч)			
55-56	Санитария и гигиена (2ч)	2	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. <i>Лабораторно-практическая работа № 20. «Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии».</i>
57-58	Здоровое питание (2ч)	2	1	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим

				питания и дневного рациона. <i>Лабораторно-практическая работа № 21.</i> «Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов».
59-60	Бутерброды и горячие напитки (2ч)	2	1	Готовить и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. <i>Лабораторно-практическая работа № 22.</i> « Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку».
61-62	Блюда из овощей и фруктов (2ч)	2	1	Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное украшение салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей. Готовить гарниры и блюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку блюд; <i>Темы лабораторно-практических работ № 23:</i> на выбор «Приготовление фруктового салата».

				«Приготовление винегрета».
63-64	Блюда из яиц	2	1	<p>Уметь определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 24. «Приготовление блюда из яиц».</i></p>
65-66	Сервировка стола к завтраку.	2	1	<p>Уметь подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.</p> <p>Составлять меню завтрака.</p> <p>Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола.</p> <p>Складывать салфетки.</p> <p>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 25. «Оформление стола к завтраку».</i></p>
67-68	Защита творческого проекта	2		<p>Уметь определять качество готового изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект</p>
	ИТОГО	68		