

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Лесного»
Прохладненского муниципального района КБР

РАССМОТРЕНО

на МС

протокол № 1

«30» августа 2018

Кумыкова Т.А.

СОГЛАСОВАНО

зам. директора по УВР

М.Н. Татарова Татарова М.Н.

«31» августа 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор МКОУ «СОШ с.Лесного»

А.Н. Юрицын Юрицын А.Н.

Приказ № 80/9

«31» августа 2018 г.



Рабочая программа
курса
технологии
5 класс

Составитель:

Учитель технологии

Кумыкова Тамара Ханабиевна

2018–2019 учебный год

Пояснительная записка

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, Приказ Минобрнауки РФ от 17.12.2010 г. №1897 «Об утверждении ФГОС основного общего образования».
- Основная образовательная программа основного общего образования (новая редакция) МКОУ СОШ с. Лесное, рассмотренная на педагогическом совете №1 от 26.08.2015 и утверждена приказом директора №160 от 31.08.2018
- Приказ Минобрнауки РФ от 31.03.2018 г. №253 «Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендованных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования.
- базисного учебного плана МКОУ СОШ с.Лесного в соответствии с требованиями к результатам основного общего образования, с учетом преемственности с программами для начального общего образования.
- Программы по технологии «Технология: программа: 5-8 классы/ Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2016.- 144с.»

Цели и задачи

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

Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.

Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций. Программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.

Программа решает и **общие задачи трудового воспитания и обучения:**

- формирование общей культуры личности: навыки общения, правила этикета, приема пищи, сервировки стола и т. д.;
- подготовка к семейной жизни, к выполнению необходимых и доступных видов труда;
- раскрытие творческих способностей, усиление эстетической направленности уроков технологии;
- воспитание трудолюбия, потребности в труде, уважения к людям труда, бережного отношения к природе;
- ознакомление с общими научными основами и организационно-экономическими принципами современного производства;
- формирование специальных умений, технологических и элементарных экономических знаний по технологии и изготовлению одежды, изделий из дерева и металла.

Общая характеристика учебного предмета

Содержание программы направлено на освоение учащимися знаний, умений и навыков на базовом уровне, что соответствует образовательной программе школы. Особенностью 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 интерьер кухни, создавать электронные презентации. Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Независимо от изучаемых технологий содержание программы предусматривает освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
- основы черчения, графики и дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
- знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
- влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
- творческая, проектно-исследовательская деятельность;
- технологическая культура производства;
- история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
- распространённые технологии современного производства.

Описание места учебного предмета

Предмет «Технология» входит в образовательную область «Технологии». Федеральный базисный учебный план отводит на изучение учебного предмета в 5 классе – 2 учебных часа в неделю, 70 учебных часов в год;

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета

Личностные –

1. Формирование познавательных интересов и активности при изучении направления «Технологии ведения дома».
2. Развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности.
3. Овладение установками, нормами и правилами организации труда.
4. Осознание необходимости общественно полезного труда.
5. Формирование бережного отношения к природным и хозяйственным ресурсам.

Метапредметные-

1. Овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов и механизмов, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники.
2. Умение применять в практической деятельности знаний, полученных при изучении основных наук.
3. Формирование знаний алгоритмизации планирования процессов познавательно-трудовой деятельности.

4. Использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов труда.
5. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой.
6. Согласование и координация совместной познавательной-трудовой деятельности с другими участниками ОП.

Предметные в сфере -

- а) познавательной деятельности -
 1. Рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда.
 2. Распознавание видов, назначения и материалов, инструментов и приспособлений, применяемых в технологических процессах
 3. Владение способами НОТ, формами деятельности, соответствующими культуре труда.
- б) мотивационной -
 1. Оценивание своей способности и готовности к труду.
 2. Осознание ответственности за качество результатов труда.
 3. Наличие экологической культуры при обосновании выбора объектов труда и выполнении работ.
 4. Стремление к экономичности и бережливости в расходовании времени, материалов при выполнении работ
- в) трудовой -
 1. Планирование технологического процесса.
 2. Подбор материалов, инструментов и оборудования с учетом характера объекта труда и технологической последовательности.
 3. Соблюдение норм и правил безопасности, правил санитарии и гигиены.
 4. Контроль промежуточного и конечного результата труда для выявления допущенных ошибок в процессе труда при изучении учебных разделов
- г) физиолого-психологической -
 1. Развитие моторики и координации рук при работе с ручными инструментами и при выполнении операций с помощью машин и механизмов.
 2. Достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.
 3. Соблюдение требуемой величины усилий, прикладываемых к инструментам, с учетом технологических требований.
 4. Сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности
- д) эстетической -
 1. Знание основ дизайнерского проектирования изделия.
 2. Эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и НОТ
- е) коммуникативной -
 1. Формирование навыков работы в группе для выполнения проекта.
 2. Умение провести презентацию и защиту проекта, изделия, продукта труда.
 3. Умение разработать варианты рекламных образцов

Содержание программы учебного предмета

Раздел 1. Исследовательская и созидательная деятельность (2ч)

Тема №1 Вводное занятие. Вводный инструктаж по ТБ. Правила поведения в кабинете технологии.

Тема №2 Проектирование

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».

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 2. Растениеводство (9ч)

(Основы аграрной технологии. Осенние работы)

Основные теоретические сведения

Многообразие декоративных культур:

-кустарники: шиповник, розы, спирея, гибискус.

-травянистые: многолетняя астра, ирисы.

-однолетние: бархатцы, астра однолетняя, майоры, сальвии

Физиология декоративных культур, экологические усилия для роста развития растений.

Подготовка участка к осени. Агротехнические приемы обработки почвы, обработка почвы осенью, подготовка ее к осенней посадке декоративных культур. Подготовка растений к зиме, правила укрытия кустарников, многолетних корней плодных растений. Сбор семян. Сушка семян. Упаковка семян для хранения зимой. Подкормка растений.

Раздел 3 «Технологии домашнего хозяйства» (4ч)

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 4 «Электротехника» (2)

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 5 «Технологии обработки конструкционных материалов»(17)

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.

Раздел 6 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 7 «Создание изделий из текстильных материалов» (17)

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 8 « Кулинария» (6)

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. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта 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.

Раздел 9 Растениеводство (9)

(Основы аграрной технологии весенние работы)

Основные теоретические сведения. Подготовка семян декоративных культур к посеву (обработка замачивания поддерживания влажности). Подготовка почвы к посадке декоративных культур. Рассада. Правила полива растений. Полив всходов и декоративных культур. Высадка саженцев в декоративных кустарников-гибискуса.

Распределение часов по программе

№ П/П	Разделы Темы	Количество часов			теория
		Всего	П/Р	Тест- ние	
1.	Технологии исследовательской и опытнической деятельности	2			2
2.	Растениеводство	9	7		2
3.	Технологии домашнего хозяйства	4	2		2
4.	Электротехника	2	1	1	
5.	Технологии обработки конструкционных материалов	17	13		4
6.	Создание изделий из текстильных материалов	17	11	1	5
7.	Технологии художественно-прикладной обработки материалов	5	3	1	1
8.	Кулинария	6	4		2
9.	Растениеводство	8	7	1	
	Всего	70	48	4	18

Календарно-тематическое планирование

№ п/п	Разделы урока	кол-во часов		
		Всего	план	факт
I.	Вводное занятие (2ч)			
1.	Вводный инструктаж по ТБ и правила поведения в кабинете «Технология».	1	05.09	
2.	Проектирование. Понятие о творческой проектной деятельности. Этапы выполнения проекта.	1	05.09	
	Раздел 1. Растениеводство (9ч)			
3.	Вводное занятие. Инструктаж по ТБ и ОТ при выполнении агротехнических работ на пришкольном участке. Оценка экологического состояния пришкольного участка.	1	12.09	
4.	П/Р №1 «Знакомство учащихся с рабочими инструментами (лопата, грабли, тяпка)	1	12.09	
5.	Составление плана озеленения школьного двора.	1	19.09	
6.	П/Р №2 «Разработка плана озеленения школьного двора»	1	19.09	

7.	Сбор семян с однолетних декоративных культур. Подготовка семян декоративных культур к хранению.	1	26.09	
8.	Осенняя обработка почвы для посадки декоративных культур.	1	26.09	
9-10.	Осенняя обработка почвы и посадка многолетних цветочных культур	2	03.10 03,10	
11.	Правила подготовки многолетних растений к зиме.	1	10,10	
	Раздел №2 Технология ведения домашнего хозяйства (4ч)			
12.	Интерьер жилого дома. Технология ухода за жилыми помещениями. П/Р	1	10,10	
13	Эстетика из экологии жилища	1	17,10	
14	Создание интерьера кухни. Варианты планировки кухни. Технология ухода за кухней.	1	17,10	
15.	Оборудование кухни П/Р « разработка плана размещения оборудования на кухне»	1	24,10	
	Раздел №3 Электротехника (2ч)			
16.	Бытовые электроприборы	1	24,10	
17.	Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. П/Р №2 «изучение принципа действия и правил эксплуатации бытового холодильника и микроволновой печи.	1	07,11	
	Раздел №4 Технология обработки конструкционных материалов.(17ч) Создание из текстильных материалов (17)			
18.	Вводный инструктаж по ТБ и ОТ. Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные материалы. П/Р №1 «распознавание древесины и древесных материалов.	1	07,11	
19.	Натуральные волокна растительного происхождения и ткани из них. П/Р	1	14,11	
20.	Графическое изображение изделий из деталей. П/Р №2 «выполнение эскиз (технического	1	14,11	

21.	рисунка из древесины) Понятие о механизме и машинах «составные части швейной машины. П\Р «изучение строения швейной машины	1	21,11	
22.	Рабочие место и инструменты для ручной обработки древесины. П/Р №3 «организованное рабочего места для столярных работ.	1	21,11	
23.	Подготовка швейной машины к работе приемы работы с ней. П/Р тренировочные упражнения на швейной машине. Машинные швы	1	28,11	
24.	Последовательность изготовления деталей из древесины П/Р №4 «Разработка последовательности изготовления деталей из древесины»	1	28,11	
25.	Тренировочные упражнения на швейной машине. П/Р	1	05,12	
26	Пиление заготовок из древесины. П/Р №6 «Пиление заготовок	1	05,12	
27	Влажно-тепловая обработка ткани. Правила выполнения ВТО	1	12,12	
28.	Сверление отверстий в деталях из древесины. П/Р №8 «Сверление заготовок»	1	12,12	
29.	Снятие мерок для построения чертежа выкройки. Конструирование швейных изделий (фартука) П/Р	1	19,12	
30.	Машинные швы. Виды швов. Тестирование	1	19,12	
31.	Строгание заготовок из древесины. П/Р №7 «Строгание древесины»	1	26,12	
32.	Соединение деталей из древесины. П/р №9 «соединение деталей из древесины, гвоздей, шурупами и клеем»	1	26,12	
33.	Конструирование швейных изделий	1	16.01	
34.	Тонколистовой искусственный материал и проволока. П/Р№17 «ознакомление с образцами тонколистового металла	1	16.01	
35.	Рабочее для обработки металла. П/р №18 «ознакомления с устройством слесарного	1	23.01	

	верстака»			
36.	Подготовка ткани к раскрою. Моделирование фартука П/Р «Моделирование фартука»	1	23.01	
37.	Графическое изображение деталей из металла и искусственных материалов П/р	1	30.01	
38.	Правка заготовок из тонколистого металла, проволоки. П/Р №21 «Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки»	1	30.01	
39.	Раскрой швейного изделия (фартука)	1	06.02	
40.	Разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмассы. П/Р №22 «Разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмассы»	1	06.02	
41.	Подготовка деталей кроя к сметыванию. Обработка кармана П/Р «Обработка кармана»	1	13.02	
42.	Резание и зачистка заготовок из тонколистового металла и проволоки и искусственных материалов. П/Р №23	1	13.02	
43.	Обработка накладного кармана. П/Р «выполнение простейших швов	1	20.02	
44.	Из заготовок тонколистового металла и проволоки. П/Р №25 «Получение отверстия в заготовках из металла. П/Р №26 Тестирование	1	20.02	
45.	Технология выполнения простейших швов. П/Р «обработка накладного кармана	1	27.02	
46.	Устройство настольного сверлильного станка. П/Р №17 Изучение строение станка»	1	27.02	
47.	Обработка нижней части фартука	1	06,03	
48.	Сборка изделий из тонколистого металла, проволоки и искусственных материалов.	1	06,03	
49.	Обрезка верхнего среза фартука. П/Р	1	13,03	
50.	Творческий проект «подставка для рисования» творческий проект «Фартук для кухни»	1	13,03	
	Раздел 5 Технология художественно-прикладной обработки материалов (5ч)		20,03	
51.	Вытачивание лобзиком изделий из древесины	1	20,03	

52.	Окончательная обработка фартука. Тестирование. П.\Р «отделка изделий из древесины выжиганием»	1	03,04	
53.	Защита проекта «фартук для кухни» «Подставка для рисования»	1	03,04	
54.	Художественные ремесла. Лоскутное шитье. Оборудование, материалы и приспособления.	1	10,04	
55.	Технология соединения деталей лоскутной мозаикой. П/Р	1	10,04	
	Раздел 6 «Кулинария» (6ч)			
56.	Физиология питания. Санитарные требования	1	17,04	
57.	Горячие напитки П/Р Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку»	1	17,04	
58.	Блюда из яиц П/Р «Определение свежести яиц». Способы варки яиц.	1	24,04	
59.	Блюда из сырых овощей. Фигурная нарезка овощей для салата.	1	24,04	
60.	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. П/Р «Оформление готовых блюд и подача их к столу»	1	02,05	
61.	Итоговое тестирование		02,05	
	Раздел 7. Растениеводство (9ч)			
62.	Инструктаж по ТБ и ОТ при выполнении агротехнических работ на пришкольном участке. Учёт особенностей микрорельефа, «включение» в композицию окружающего ландшафта элементов озеленения	1	08,05	
63.	Создание плана пришкольного участка с учётом особенности микрорельефа. П/Р «Работа на пришкольном участке»	1	08,05	
64 - 65	Растения цветочно-декоративного содержания клумб. Подготовка почвы к копке	1	15,05	
66.	Весенняя обработка почвы. Подготовка почвы к посеву семян. П/Р «Копка и рыхление почвы»	1	15,05	
67.	Посев семян однолетних декоративных растений. П/Р №1 «Посев семян бархатцев» Итоговое тестирование	1	22,05	

68.	Размножение ирисов многолетней астры вегетативным способом. П/Р «Вегетативное размножение ирисов»	1	22,05	
69.	Уход прополка цветочно-декоративных культур на клумбе. П/Р «Прополка декоративных культур»	1	29,05	
70.	Уход, рыхление полив цветочно-декоративных культур на пришкольном участке П/Р «Рыхление, полив цветочных культур»	1	29,05	

Перечень УМК

Синица, Н. В. Технологии ведения дома. 5 класс : методическое пособие / Н. В. Синица. – М. : Вентана-Граф, 2016 г. – 144 с.

Синица, Н. В. Технологии ведения дома. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2016 г. –192 с.

Планируемые результаты

Ученик научится:

- проводить оценку и испытание полученного продукта;
- проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
- описывать технологическое решение с помощью текста, рисунков, графического изображения;
- анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
- изготавливать материальный продукт на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования / настройки) рабочих инструментов / технологического оборудования;

Ученик получит возможность научиться:

- знать роль техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- понимать целостное представления о техносфере; сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- определять методы учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- определять взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;

- знаниям технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
- формировать представления о мире профессий.