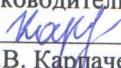
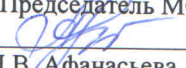



Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Кривецкая средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено
на заседании МО
учителей художественно-
эстетического цикла
Протокол №1 от
«31» 08 2023
Руководитель МО

С.В. Карпачева

Согласовано
на заседании МС.
Протокол №1 от
«31» 08 2023
Председатель МС

Н.В. Афанасьева

Рекомендовано
к утверждению
педагогическим советом
Протокол №1 от
«31» 08 2023
Председатель педсовета

С.И. Пшеничных

Утверждено
приказом №



Рабочая программа
учебного предмета
«Технология»

Разработана учителем технологии
1 квалификационной категории
Трубилиной Еленой Николаевной

Класс(ы): 5 а

Уровень: базовый
Недельная нагрузка: 2 часа
Учебный год: 2023-2024

Пояснительная записка

Общая характеристика учебного предмета.

Особенностью предмета «Технология» является введение учащихся в мир духовной и материальной культуры. Предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников, предоставляет им возможность овладеть основами ручного и механизированного труда, управления техникой, применять в практической деятельности полученные знания.

Обучение школьников технологии (ведения дома) строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды. С целью учета интересов и склонностей учащихся, возможностей образовательных учреждений, местных социально-экономических условий обязательный минимум содержания основных образовательных программ по направлению «Технологии ведения дома». Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Общая характеристика программы.

Рабочая программа по технологии (технологии ведения дома) составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, примерной программы основного общего образования по технологии (технологии ведения дома), федерального перечня учебников, рекомендованных или допущенных к использованию в образовательном процессе в образовательных учреждениях, базисного учебного плана, авторского тематического планирования учебного материала и требований к результатам образования, представленных в Федеральном государственном образовательном стандарте основного общего образования, с учетом преемственности с примерными программами для начального общего образования. Данная рабочая программа ориентирована на использование учебника Н.В. Сеницы, В.Д. Симоненко и рабочей тетради Н.В. Сеницы, Н.А. Буглаевой «Технология. Технологии ведения дома: 5 класс общеобразовательных учреждений» (М.: Вентана-Граф), входящих в образовательную систему «Алгоритм успеха».

На изучение предмета отводится 2 ч в неделю, итого 68 ч за учебный год. Предусмотрены практические работы и творческие проекты по каждому разделу.

Цели обучения:

- формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов, безопасными приемами труда;
- развитие познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих,

коммуникативных и организаторских способностей;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
- получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

Задачи обучения:

- освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
- освоение компетенций (учебно-познавательной, коммуникативной, рефлексивной, личностного саморазвития, информационно-технологической, ценностно-смысловой, проектно-исследовательской).

Место курса в учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своем содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение учащимся навыкам конкретной предметно-преобразующей (а не виртуально) деятельности, создание субъективно новых ценностей, что, несомненно, соответствует потребностям развития общества.

В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий. Тем самым обеспечивается преемственность перехода учащихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности.

Внесены изменения: включено 16 часов на проведение уроков сельскохозяйственного труда в связи с тем, что обучающиеся учатся в сельской школе, при которой имеется учебно – опытный участок и цветники.

Данная программа формирует у обучающихся общеучебные умения и навыки, универсальные способы деятельности и ключевые компетенции.

Срок реализации рабочей программы 1 год.

Учебный год составляет 35 учебных недель. По учебному плану муниципального общеобразовательного учреждения «Кривецкая средняя общеобразовательная школа» предусмотрено 2 часа неделю, итого 70 часов. Данный курс планируется изучить за 68 часов и 2 часа резервного времени.

Планируемые предметные результаты освоения учебного предмета.

В результате освоения курса технологии 5 класса учащиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

Личностные результаты изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- мотивация учебной деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации

умственного и физического труда;

- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;
- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- нравственно-эстетическая ориентация;
- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;
- развитие готовности к самостоятельным действиям;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности);
- проявление технико-технологического и экономического мышления;
- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обуславливает необходимость формирования широкого спектра УУД. 7

Метапредметные результаты изучения курса:

познавательные УУД:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
- моделирование технических объектов и технологических процессов;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;
- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);
- исследовательские и проектные действия;
- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;
- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;
- формулирование определений понятий;
- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

коммуникативные УУД:

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения;

- владение речью;

регулятивные УУД:

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;
- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);
- саморегуляция.

Предметные результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

- осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов труда;
- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное состояние кухни и столовой;
- работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
- определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;
- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки (по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
- выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;
- читать и строить чертеж юбки и топа, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;
- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, намечать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;
- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.

Содержание учебного предмета

Сельскохозяйственный труд. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур (16 часов)

Осенние работы

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

Практические работы.

Практическая работа №1 по теме «Уборка растительных остатков с делянки»

Практическая работа №2 по теме «Уборка растительных остатков с делянки»

Практическая работа № 3 «Подготовка урожая к хранению».ТБ

Практическая работа №4 «Подзимний посев семян, посадка луковиц» ТБ

Практическая работа №5 «Уборка и учет урожая овощных культур» ТБ

Практическая работа № 6 «Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме». ТБ.

Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений. Практическая работа №7 «Осенняя перекопка грядок»

Кулинария (14 ч)

Санитария и гигиена (1 ч)

Основные теоретические сведения

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготавливающим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

Практические работы

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

Здоровое питание (1ч)

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

Практические работы

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

Технология приготовления пищи (10ч)

Бутерброды, горячие напитки

Основные теоретические сведения

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Требования к качеству бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

Практические работы

Составление технологических карт приготовления бутербродов.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

Основные теоретические сведения

Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы В. Причины увеличения веса и объема при варке.

Практические работы

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

Основные теоретические сведения

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

Практические работы

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей. Жаренье овощей и определение их готовности.

Блюда из яиц

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

Практические работы

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

Сервировка стола к завтраку. Творческий проект

«Воскресный завтрак в моей семье» (2ч)

Основные теоретические сведения

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков.

Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Правила защиты проекта.

Практические работы

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

Личностные УУД: Экологическое осознание, осознание ценности здоровья своего и других людей. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Планирование профессиональной карьеры.

Коммуникативные УУД: Умение слушать и слышать друг друга, аргументировать свою точку зрения, Сотрудничество в поиске и сборе информации. Обеспечение обмена знаниями между членами группы для принятия эффективны совместных действий. Обеспечивать умения работы в группе; разрешать конфликтные ситуации, адекватно воспринимать и вырабатывать уважительное отношение к сверстникам.

Регулятивные УУД: Постановка учебной задачи и его контроль. Технологическая последовательность при выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготавливаемого блюда.

Познавательные УУД: Использование разных источников информации для сбора фактов. Смысловое чтение и его анализ. Выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.

Создание изделий из текстильных материалов (23 ч)

Элементы материаловедения (5 ч)

Основные теоретические сведения

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.

Изготовление образцов ручных стежков и строчек.

Элементы машиноведения (6 ч)

Основные теоретические сведения

История швейной машины. Виды машин, применяемых в швейной промышленности. Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

Практические работы

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка. Терминология швейных работ. Выполнение образцов швов.

Конструирование швейных изделий (4 ч)

Основные теоретические сведения

Национальном костюме . Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Последовательность и приемы раскроя швейного изделия.

Практические работы

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа юбки и топа в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам.

Моделирование юбки и топа выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия. 6

Швейные ручные работы (2 ч)

Основные теоретические сведения

Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иглами, булавками, ножницами.

Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ.

Практическая работа

Проект «Наряд для завтрака» (2 ч)

Основные теоретические сведения

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива юбки и топа, обработка кармана, нижнего, боковых, верхнего срезов, обработка пояса.

Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки юбки и топа .

Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части юбки швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса.

Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия. Защита проекта.

Личностные УУД: проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда.

Коммуникативные УУД: сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.

Регулятивные УУД: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.

Познавательные УУД: умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации.

Художественные ремесла (7 ч)

Декоративно-прикладное изделие для кухни (5ч)

Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни» (2ч)

Основные теоретические сведения

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

Практические работы

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделия. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология изготовления прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проекта.

Личностные УУД: проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности; формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда.

Коммуникативные УУД: сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом.

Регулятивные УУД: развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций.

Познавательные УУД: умение структурировать знания; оценка процесса и результатов деятельности; овладение правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технологической информации.

Сельскохозяйственный труд. Выращивание цветочно-декоративных культур (6 часов)

Весенние работы

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: плодоводство, декоративное садоводство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные

особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием цветов.

Практическая работа №28 «Очистка почвы от остатков растений и листвы»

Практическая работа №29 «Планировка цветников»

Практическая работа №30 «Разметка делянок. Посев семян»

Критерии оценки знаний и умений учащихся по технологии

Примерные нормы оценок знаний и умений учащихся по устному опросу

Оценка «5» ставится, если учащийся:

полностью освоил учебный материал;

умеет изложить его своими словами;

самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4» ставится, если учащийся:

в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его

изложении своими словами;

подтверждает ответ конкретными примерами;

правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3» ставится, если учащийся:

не усвоил существенную часть учебного материала;

допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;

затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;

слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» ставится, если учащийся:

почти не усвоил учебный материал;

не может изложить его своими словами;

не может подтвердить ответ конкретными примерами;

не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

Оценка «1» ставится, если учащийся:

полностью не усвоил учебный материал;

не может изложить знания своими словами;

не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Примерные нормы оценок выполнения учащимися графических заданий и лабораторно-практических работ

Отметка «5» ставится, если учащийся:

творчески планирует выполнение работы;

самостоятельно и полностью использует знания программного материала;

правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «4» ставится, если учащийся:

правильно планирует выполнение работы;

самостоятельно использует знания программного материала;

в основном правильно и аккуратно выполняет задание;

умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, приборами и другими средствами.

Отметка «3» ставится, если учащийся:

допускает ошибки при планировании выполнения работы;

не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;

допускает ошибки и неаккуратно выполняет задание;

затрудняется самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Отметка «2» ставится, если учащийся:

не может правильно спланировать выполнение работы;

не может использовать знания программного материала;

допускает грубые ошибки и неаккуратно выполняет задание;

не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия, приборы и другие средства.

Проверка и оценка практической работы учащихся

«5» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, качественно и творчески;

«4» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с соблюдением технологической последовательности, при выполнении отдельных операций допущены небольшие отклонения; общий вид изделия аккуратный;

«3» - работа выполнена в заданное время, самостоятельно, с нарушением технологической последовательности, отдельные операции выполнены с отклонением от образца (если не было на то установки); изделие оформлено небрежно или не закончено в срок;

«2» – ученик самостоятельно не справился с работой, технологическая последовательность нарушена, при выполнении операций допущены

большие отклонения, изделие оформлено небрежно и имеет незавершенный вид.

Оценивание теста учащихся производится по следующей системе:

«5» - получают учащиеся, справившиеся с работой 100 - 90 %;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют 80 % от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов.

Критерии оценки проекта:

1. Оригинальность темы и идеи проекта.
2. Конструктивные параметры (соответствие конструкции изделия; прочность, надежность; удобство использования).
3. Технологические критерии (соответствие документации; оригинальность применения и сочетание материалов; соблюдение правил техники безопасности).
4. Эстетические критерии (композиционная завершенность; дизайн изделия; использование традиций народной культуры).
5. Экономические критерии (потребность в изделии; экономическое обоснование; рекомендации к использованию; возможность массового производства).
6. Экологические критерии (наличие ущерба окружающей среде при производстве изделия; возможность использования вторичного сырья, отходов производства; экологическая безопасность).
7. Информационные критерии (стандартность проектной документации; использование дополнительной информации)

Перечень литературы и средств обучения

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
<http://минобрнауки.рф/>
1. Методическое пособие .Технология. Технология ведения дома. Система «Алгоритм успеха», 5 класс, М.: «Вентана – Граф».2013 г. ФГОС
2. Технология, 5 класс, поурочные планы по учебнику под редакцией В.Д.Симоненко, вариант для девочек, часть I-II, автор-составитель Н.Б.Голондарева, Волгоград, Учитель, 2005;
3. Технология, 5-11 классы (вариант для девочек) развернутое тематическое планирование по программе В.Д.Симоненко, Волгоград, Учитель, 2009;

4. Технология. Дополнительные и занимательные материалы. 5-9 классы. Авторы – составители Л.Д.Караценцева, О.П.Власенко, Волгоград, Учитель, 2009
5. Технология. Уроки с использованием ИКТ, 5-9 классы. Автор – составитель Л.В.Боброва, Волгоград, Учитель, 2009
6. Технология для девочек. Контрольно-измерительные материалы. 5-8 классы. Автор – составитель Г.А.Гордиенко, Волгоград, Учитель, 2010
7. Технология. Организация проектной деятельности. 5-9 классы. Автор – составитель О.А.Нессонова, Волгоград, Учитель, 2009
8. К.Н.Поливанова, Проектная деятельность школьников, М., Просвещение, 2008
9. М.Б.Павлова, «Метод проектов в технологическом образовании школьников», М., Вентана-Граф, 2010г
10. ТЕХНОЛОГИЯ в схемах, таблицах, рисунках. «Обслуживающий труд» 5-9 классы С.Э.Макруцкая, М.: «ЭКЗАМЕН» 2008 г.
11. Тесты по технологии «Обслуживающий труд» 5-7 классы. С.Э.Макруцкая. М.: «ЭКЗАМЕН» 2006 г.
12. Уроки по курсу «Технология» 5-9 класс (девочки). Е.Н.Перова. Методкнига М.: «5 за знания».2006 г
13. <http://www.it-n.ru/>
14. <http://www.xn--80achddrlnpe7bi.xn--p1ai/index.php/publications/tehnologiya.html>
15. <http://www.uchmet.ru/contests/kscope-2012/>
16. <http://vot-zadachka.ru/#top>
17. <http://www.nic-snail.ru/>

Основная учебная литература для учащихся

1. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений «Технология. Технологии ведения дома.» 5 класс. Авторы: Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко, М. «Вентана-Граф», 2013 г. ФГОС.

**Учебно-тематический план
технология 5 класс (68 часов, 2 часа в неделю)**

№п/п	Наименование разделов и тем	Всего часов	Количество часов (из них)	
			Практические работы	Экскурсии
1.	Сельскохозяйственный труд. Выращивание овощных.	16	7	1
2.	Кулинария	14	6	
3.	Создание изделий из текстильных материалов	23	11	
4.	Художественные ремесла.	7	2	
5.	Сельскохозяйственный труд. Весенние работы.	6	3	
	Резерв	2		
	Итого	68	29	1

Календарно-тематическое планирование 5 класса

№ п/п	Дата	Тема урока	Домашнее задание
1		Вводное занятие. Краткая история цветоводства. Цветы в легендах и преданиях. ТБ	
2		Особенности осенней обработки почвы.	
3		Осенняя обработка почвы на учебно-опытном участке.	
4		Практическая работа №1 по теме «Уборка растительных остатков с делянки»	
5		Посадка под зиму луковичных растений.	
6		Практическая работа №2 по теме «Уборка растительных остатков с делянки»	
7		Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.	
8		Практическая работа № 3 « Подготовка урожая к хранению». ТБ	
9		Понятие об урожае и урожайности. Уборка и учет урожая овощных культур.	
10		Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур.	
11		Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов. Практическая работа №4 «Подзимний посев семян, посадка луковиц» ТБ	
12		Практическая работа №5 «Уборка и учет урожая овощных культур» ТБ	

13			Ведущие овощные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности.	
14			Осенняя обработка почвы.	
15			Практическая работа № 6 «Осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме». ТБ.	
16			Осенняя перекопка грядок с внесением сухих удобрений. Практическая работа №7 «Осенняя перекопка грядок»	
17			Кулинария. Физиология питания. Санитария и гигиена. Кухонная посуда.	§5, стр.29-37
18			Физиология питания. Здоровое питание.	§6, стр.37-42
19			Бутерброды, горячие напитки.	
20			Практическая работа №8 «Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку»	§7-8, стр.42-51
21			Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.	§9, стр.51-58
22			Практическая работа №9 «Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»	
23			Блюда из сырых овощей и фруктов	
24			Практическая работа №11: «Блюда из сырых овощей и фруктов»	§10, стр. 63
25			Тепловая кулинарная обработка овощей. Практическая работа №11: «Блюда из сырых овощей и фруктов»	§11, стр. 63-66
26			Технология приготовления блюд из яиц.	
27			Практическая работа №12: «Приготовление блюда из яиц»	§12, стр. 66-71
28			Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку.	
29			Практическая работа №13: «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку»	§13 стр.71-76

30			Творческий проект. «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи»	
31			Создание изделий из текстильных материалов. Производство текстильных материалов. Профессия ткач.	
32			Практическая работа № 15 «Выполнение ткацкого переплетения из цветной бумаги»	§14, стр.90
33			Производство текстильных материалов. Определение лицевой стороны ткани.	
34			Практическая работа № 16 «Определение лицевой стороны ткани»	§14, стр. 88-89.
35			Текстильные материалы и их свойства.	
36			Практическая работа № 17 «Заполнение таблицы в тетради»	§15, стр.94.
37			Изготовление выкроек. Определение размеров швейного изделия.	
38			Практическая работа № 18 «Изготовление выкройки фартука»	§16, стр.106.
39			Раскрой швейного изделия (фартук). Профессия – закройщик.	
40			Практическая работа № 19 «Раскрой швейного изделия (фартук)»	§17, стр.112.
41			Швейные ручные работы.	
42			Практическая работа № 20 «Изготовление образцов ручных работ»	§18, стр.119.
43			Швейная машина. Правила безопасной работы.	
44			Практическая работа № 21 «Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины»	§19, стр.127.
45			Основные операции при машинной обработке изделия.	
46			Практическая работа № 22 «Изготовление образцов машинных работ»	§20, стр.131.
47			Влажно-тепловая обработка ткани. Оборудование	

			для влажно-тепловой обработки.	
48			Практическая работа № 23 «Проведение влажно-тепловых работ»	§21, стр.135
49			Машинные швы.	
50			Практическая работа № 24 «Машинные швы»	§22, стр.137.
51			Технология изготовления швейных изделий. Профессия- портной.	
52			Практическая работа № 25 «Обработка проектного изделия»	§23, стр.143.
53			Творческий проект. «Наряд для завтрака»	
54			Художественные ремесла. Декоративно-прикладное искусство.	
55			Основы композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства.	
56			Орнамент. Символика в орнаменте.	
57			Цветовые сочетания в орнаменте.	
58			Практическая работа № 26 «Создание композиции в графическом редакторе»	
59			Лоскутное шитье. Технология изготовления лоскутного изделия.	
60			Практическая работа № 27 «Изготовление образцов лоскутных узоров»	
61			Очистка почвы от остатков растений и листвы.	
62			Практическая работа №28 «Очистка почвы от остатков растений и листвы»	
63			Цветы в озеленении.	
64			Практическая работа №29 «Планировка цветников»	
65			Перекопка грядок. Обустройство цветников. Разметка делянок. Посев семян.	
66			Практическая работа №30 «Разметка делянок. Посев семян»	

67			Резерв.	
68			Резерв.	

