


**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа поселка Борское
Гвардейского городского округа»**

Рассмотрено на заседании
МО старших классов

протокол № 5


от 23 июня 2017 г

Руководитель МО 
Лисицына А.А.

Утверждена на заседании
МС


Протокол № 5

от 26 июня 2017 г

Председатель МС 
Охрименко В.В.

Разрешена к применению
приказом директора школы

Приказ № 
от  2017 г

Директор школы 
Литвинчук Т.Н.



**Рабочая программа учебного предмета
«Технология» с внутрипредметным модулем
«Рукодельница»
в 5 классе на 2017-2018 учебный год**

Разработчик
Саркисова О.В., учитель технологии,
учитель первой квалификационной категории

пос. Борское
2017 год

1. Планируемые результаты изучения курса технологии

Личностные результаты:

- проявление познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- способность и готовность к общению и сотрудничеству со сверстниками и взрослыми в процессе образовательной, общественно-полезной, учебно-исследовательской, творческой деятельности;
- способность и готовность к принятию ценностей здорового образа жизни за счет знания основных гигиенических, эргономических и технических условий безопасной эксплуатации оборудования.

Метапредметные результаты:

- 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;
- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
- 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;
- выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
- использование дополнительной информации при проектировании;
- согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметные результаты:

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;
- владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;

- владение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности;
- владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда;
- применение элементов прикладной экономики при обосновании технологий и проектов.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- проведение необходимых опытов и исследований при подборе сырья, материалов и проектировании объекта труда;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
- проектирование последовательности операций;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- соблюдение трудовой и технологической дисциплины;
- обоснование критериев и показателей качества промежуточных и конечных результатов труда;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям;
- выявление допущенных ошибок в процессе труда;
- документирование результатов труда и проектной деятельности.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- дизайнерское проектирование изделия или рациональная эстетическая организация работ;
- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- разработка варианта рекламы выполненного объекта или результатов труда;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований научной организации труда.

В коммуникативной сфере:

- публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги;
- разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
- потребительская оценка зрительного ряда действующей рекламы.

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.

На уроках технологии у обучающихся реализуются следующие УУД:

Регулятивные УУД:	Познавательные УУД:	Коммуникативные УУД:	Личностные УУД:
<ul style="list-style-type: none"> • принятие учебной цели; • выборспособов-деятельности; • планирование организации контроля труда; • организация рабочего места; • выполнение правил гигиены учебного труда 	<ul style="list-style-type: none"> • сравнение; • анализ; • систематизация; • мыслительный эксперимент; • практическая работа; • усвоение информации с помощью компьютера; • работа со справочной литературой; • работа с дополнительной литературой 	<ul style="list-style-type: none"> • умение отвечать на вопросы, рассуждать, описывать явления, действия и т.п. • умение выделять главное из прочитанного; • слушать и слышать собеседника, учителя; • задавать вопросы на понимание, обобщение 	<ul style="list-style-type: none"> • самопознание; • самооценка; • личная ответственность; • адекватное реагирование на трудности

2. Содержание учебного предмета

Вводный урок.

Вводный инструктаж и первичный инструктаж на рабочем месте. Санитарно-гигиенические требования.

КУЛИНАРИЯ (18 ч.)

Санитария и гигиена.

Приведение интерьера кухни в соответствии с требованиями санитарии и гигиены. Сухая и влажная уборка. ТБ при работе с кухонным оборудованием.

Физиология питания.

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах.

Бутерброды, горячие напитки.

Хлеб в жизни человека. Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Нарезка продуктов. Способы заварки чая и трав.

Блюда из яиц.

Пищевая ценность яиц. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приготовление и оборудование для их приготовления. Блюда их яиц.

Блюда из яиц.

Пищевая ценность яиц. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приготовление и оборудование для их приготовления. Блюда их яиц.

Блюда из овощей.

Пищевая ценность овощей. Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество продуктов. Назначение, виды и технология механической обработки овощей. Современные инструменты и приспособления для мех.обработки и нарезки овощей. Тепловая обработка. Блюда из овощей.

Заготовка продуктов.

Роль продовольственных запасов в экономном ведении домашнего хозяйства. Способы приготовления домашних запасов. Правила сбора ягод. Фруктов и т.д. Условия и сроки хранения сушеных и замороженных продуктов. Температура и влажность в хранилище овощей и фруктов.

ТЕХНОЛОГИЯ ВЕДЕНИЯ ДОМА (4 ч.)

Эстетика и экология жилища.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Санитарно-гигиенические требования. Современные системы фильтрации воды. Отделка интерьера. Разделение на зону приготовления пищи и зону столовой.

Интерьер кухни, столовой.

Понятие интерьера. Создание интерьера кухни. Интерьер кухни/столовой. Наличие вентиляции, применение воздухоочистителя. ТБ при кулинарных работах. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

РУКОДЕЛИЕ И ХУДОЖЕСТВЕННЫЕ ремесла (32ч.)

Понятие о прядении и ткачестве.

Натуральные растительные волокна и процесс изготовления тканей из них. Основная и уточная нить. Виды переплетения.

Свойства тканей из растительных волокон, подготовка их к работе.

Свойства тканей из натуральных волокон. Краткие сведения об ассортименте х/б и льняных тканей. Лицевая и изнаночная сторона ткани.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества.

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Применение вышивки в народном и современном костюме. Знакомство с видами вышивки. Материалы и инструменты. Элементы построения узора.

Выполнение простейших вышивальных швов.

Правила посадки и постановки рук во время вышивания. Правила ТБ работы с тканями. Способы закрепления рабочей нити. Техника выполнения швов «вперед иголку», «назад иголку», стебельчатый и тамбурный.

Простейшие вышивальные швы. Заправка ткани в пяльцы.

Правила заправки ткани в пяльцы. Техника выполнения швов «козлик» и петельный шов.

Вязание спицами. Набор петель. Лицевые и изнаночные петли.

История вязания на спицах. Материалы и инструменты. Набор петель на спицах. Вывязывание лицевых и изнаночных петель. Закрепление петель последнего ряда.

Вывязывание образцов спицами.

Вязание по описанию, по схеме. "Чтение" схемы вязания.

Вязание кактуса-игольницы.

Вязание по описанию. Лицевые и изнаночные петли, накиды. Английская резинка.

Вязание крючком. Основные виды петель.

Инструменты и материалы для вязания крючком, основные виды петель. Полустолбик, столбик, столбик с накидом.

Вязание полотна рядами.

Закрепление знаний об инструментах и материалах для вязания крючком, основных видах петель. Вязание полотна крючком.

Вязание закладки для книги.

Закрепление знаний об инструментах и материалах для вязания крючком, основных видах петель. Вязание полотна крючком.

ТВОРЧЕСКИЕ, ПРОЕКТНЫЕ РАБОТЫ (10ч.)

Тематика творческих проектов и этапы их выполнения.

Направления по выбору темы проекта, последовательность выполнения проекта.

Технологическая последовательность выполнения проекта.

Содержание пояснительной записки, требования к оформлению технологической главы, план работы над последовательностью изготовления изделия. Требования к инструкционно-технологической карте.

Экономическая глава. Расчет материальных и энергетических затрат.

Содержание экономической главы пояснительной записки, требования к оформлению, план работы над экономической главой.

Рекламный проспект. Заключительная глава проекта.

Содержание заключительного этапа проекта, консультации по проектам, оценка готового проекта. Отделка готового изделия. Рекламный проспект.

Защита проекта.

Подготовка проекта к защите. Защита творческого проекта. Оценка проекта одноклассниками.

3. Тематическое планирование

№ п/п	Название темы	Количество часов	Количество контрольных работ	Количество практических работ	Количество часов внутрипредметного модуля
1	Вводный урок	2			
2	Санитария и гигиена	2			
3	Физиология питания	2			
4	Технология приготовления пищи	6		2	

5	Сервировка стола	4			
6	Заготовка продуктов	2			
7	Эстетика и экология жилища	2			
8	Оформление интерьера	2		1	
9	Элементы материаловедения	4			
10	Вышивание	8		1	7
11	Вязание спицами	10		2	8
12	Вязание крючком	6		1	6
13	Творческие, проектные работы	17		2	
14	Итоговая контрольная работа	1	1		
15	Резерв учебного времени	2			
	ИТОГО	70	1	9	21