**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Средняя общеобразовательная школа № 8» г. Канаш**

«РАССМОТРЕНО»

на заседании МО учителей

«26» июня 2017 г.

Протокол № 1

Руководитель МО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Егорова Т. А.

«СОГЛАСОВАНО»

заместитель директора школы по УР

«26» июня 2017 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Останина Л.В.

«УТВЕРЖДЕНА»

приказом от

26 июня 2017 № 58

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

ТЕХНОЛОГИЯ

**На 2017-2018 уч. год**

**5 класс**

Всего часов на изучение программы **70**

Количество часов в неделю **2**

**Учебник:** Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. - М. : Вентана – Граф, 2015 год.

Данная рабочая программа по технологии составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования, образовательной программы ООО МБОУ « Средняя общеобразовательной школы №8» г. Канаш.

Составитель: учитель технологии первой категории Егорова Т.А.

2017 г.

**Пояснительная записка**

Рабочая программа по технологии для 5 класса составлена в соответствии Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования с учетом примерных соответствующих программ основного общего образования по технологии, по учебнику «Технология» Технологии введения дома для 5 класса под редакцией - Н.В. Синица, В.Д.Симоненко. - М: Вентана-Граф, 2015 год.

**Нормативными документами для составления рабочей программы являются:**   
• Базисный учебный план общеобразовательных учреждений Российской Федерации, утвержденный приказом Минобразования РФ №1312 от 09.03.2004;   
• Федеральный компонент государственного стандарта общего образования, утвержденный МО РФ от 05.03.2004 №1089   
•  Примерные программы, созданные на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта;   
• Учебный план МБОУ СОШ №8 на 2017-2018 учебный год.   
• Календарный учебный график МБОУ СОШ №8  на 2017-2018 учебный год.

**Цели учебного предмета «Технология» в системе основного общего образования:** Основное общее образование направлено на становление информирование личности обучающихся (формирование нравственных убеждений, эстетического вкуса и здорового образа жизни, высокой культуры межличностного и межэтнического общения, овладения основами наук, государственным языком Российской Федерации, навыками умственного и физического труда, развитие склонностей, интересов, способности к социальному самоопределению):

* **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;
* **воспитани**е 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 всамостоятельной 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).

**Описание** **места учебного предмета «Технология» в учебном плане:** Федеральный базисный учебный план для образовательных учреждений Российской Федерации предусматривает обязательное изучение технологи на этапе основного общего образования в V классе – 70 часов, 2 часа в неделю. По учебному плану школы на 2017 – 2018 учебный год на изучение технологии в 5 классе выделено 70 ч., 2 часа в неделю.

**Требования к результатам освоения учебного предмета «Технология»**

**Требования к личностным результатам:**

1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, осознание своей этнической принадлежности, знание основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение традиционных ценностей многонационального российского общества;

2) проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;

3) овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда:

4) самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации:

5) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;

6) развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности:

7) экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

8) пробудить готовность решать задачи самостоятельно.

**Требования к метапредметным результатам:**

1) алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

2) определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

3) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности; 4) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать,

5) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение;

6) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ – компетенции);

7) исследовательские и проектные действия;

**Требования к предметным результатам:**

1) осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создания объектов груда:

2) 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;

3) определять в ткани долевую нить, лицевую и изнаночную стороны;

4) 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);

5) выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;

6) читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

7) выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;

8) 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 по технологии**

**Сельскохозяйственный труд (16ч)**

**Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Осенние работы (8 час)**

### Основные теоретические сведения

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветоводство. Направления растениеводства в регионе, 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 многолетних растений. Профессии, связанные с выращиванием овощей и цветов.

**Практические работы.**

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, чеснока, посадка луковиц.

**Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур. Весенние работы (8 час)**

**Основные теоретические сведения**

Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений.

**Практические работы.**

Выбор культур для весенних посевов и посадок на пришкольном участке или в личном подсобном хозяйстве, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, пикировка, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

**Творческая проектная деятельность. (1ч)**

### Основные теоретические сведения

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

### Практические работы:

Выполнение эскизов проектов.

**Оформление интерьера (3ч)**

Основные теоретические сведения

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом запасов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

### Практические работы:

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**Кулинария (14 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне. Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях. 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. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, различной консистенций и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке. Виды круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, различной консистенций и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке. 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. Строение яиц. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Способы варки яиц.

### 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. Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой. Составление технологических карт приготовления бутербродов. Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов. Приготовление и заваривания горячих напитков к завтраку. 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. 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. 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. Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами. Защита проекта.

**Создание изделий из текстильных материалов (21 ч)**

**Основные теоретические сведения**

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. 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. Фартуки в 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. Инструменты, приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер строчки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ. Терминология ручных работ. 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. 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. Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Технология пошива фартука, 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. Традиционные виды рукоделия и декоративного прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме, интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные и теплые, хроматические и ахроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

### Практические работы

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения. Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия. Изготовление образцов ручных стежков и строчек. Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом впогибку 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. 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.

**Художественные ремесла (13ч)**

### Основные теоретические сведения

Понятие «декоративно-прикладное искусство». Традиционные и современные виды декоративно-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села. Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздникам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая композиция. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахроматические и хроматические цвета. Основные и дополнительные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые композиции. Возможности графических редакторов ПК в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора. Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности лоскутной пластики, её связь с направлениями современной моды. Традиционные узоры в лоскутном шитье: «спираль», «изба» и др. Материалы для лоскутного шитья, подготовка их к работе. Инструменты и приспособления. Лоскутное шитьё по шаблонам: изготовление шаблонов из плотного картона, выкраивание деталей, создание лоскутного верха (соединение деталей между собой). Аппликация и стёжка (выстёгивание) в лоскутном шитье. Технология соединения лоскутного верха с подкладкой и прокладкой. Обработка срезов лоскутного изделия.

### Практические работы

Экскурсия в краеведческий музей. Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образцов рукоделия. Зарисовка природных мотивов с натуры, их стилизация. Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку. Изготовление образцов лоскутных узоров. Изготовление проектного изделия в технике лоскутного шитья.

**ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема урока** | **Количество часов** | **Дата** | |
| **План** | **Факт** |
|  | **Основа аграрной технологии. Осенний период.** | **8** |  |  |
| 1,2 | Вводный урок. Содержание курса «Технология». Правила безопасности.  Осенние работы. Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур | 2 |  |  |
| 3,4 | Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. | 2 |  |  |
| 5,6 | Ведущие цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные  особенности. | 2 |  |  |
| 7,8 | Технологии выращивания многолетних цветов. Профессии, связанные с выращиванием цветов. | 2 |  |  |
|  | **Проектная деятельность.** | **1** |  |  |
| 9 | Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проекта | 1 |  |  |
|  | **Оформление интерьера.** | **3** |  |  |
| 10 | Интерьер и планировка кухни-столовой | 1 |  |  |
| 11 | Бытовые электроприборы на кухне | 1 |  |  |
| 12 | Творческий проект «Планирование кухни-столовой» | 1 |  |  |
|  | **Кулинария.** | **14** |  |  |
| 13 | Санитария и гигиена на кухне. | 1 |  |  |
| 14 | Здоровое питание. | 1 |  |  |
| 15,16 | Технология приготовления бутербродов. | 2 |  |  |
| 17,18 | Технология приготовления горячих напитков. | 2 |  |  |
| 19,20 | Технология приготовления блюд из круп, бобовых, макаронных изделий. | 2 |  |  |
| 21,22 | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов. | 2 |  |  |
| 23 | Технология приготовления блюд из яиц | 1 |  |  |
| 24 | Тепловая кулинарная обработка овощей | 1 |  |  |
| 25 | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. | 1 |  |  |
| 26 | Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи». | 1 |  |  |
|  | **Создание изделий из текстильных материалов** | **21** |  |  |
| 27,28 | Производство текстильных материалов | 2 |  |  |
| 29,30 | Текстильные материалы и их свойства | 2 |  |  |
| 31,32 | Изготовление выкроек. | 2 |  |  |
| 33,34 | Раскрой швейного изделия. | 2 |  |  |
| 35,36 | Швейные ручные работы | 2 |  |  |
| 37,38 | Швейная машина. | 2 |  |  |
| 39 | Основные операции при машинной обработке изделия. | 1 |  |  |
| 40,41 | Влажно-тепловая обработка ткани. | 2 |  |  |
| 42,43 | Машинные швы | 2 |  |  |
| 44,45 | Технология изготовления швейных изделий. | 2 |  |  |
| 46,47 | Творческий проект: «Наряд для завтрака». | 2 |  |  |
|  | **Художественные ремесла.** | **13** |  |  |
| 48,49 | Декоративно-прикладное искусство. | 2 |  |  |
| 50,51 | Основные композиции при создании предметов декоративно-прикладного искусства. | 2 |  |  |
| 52,53 | Орнамент. Символика в орнаменте. | 2 |  |  |
| 54,55 | Цветовые сочетания в орнаменте. | 2 |  |  |
| 56,57 | Лоскутное шитье. | 2 |  |  |
| 58,59 | Технология изготовления лоскутного изделия. Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни-столовой» | 2 |  |  |
| 60 | Как защитить творческий проект | 1 |  |  |
|  | **Основа аграрной технологии. Весенний период.** | **8** |  |  |
| 61,62 | Способы выращивания овощных, цветочных культур. Виды удобрений, их применение. Понятие «подкормка». Сроки и способы посева семян | 2 |  |  |
| 63,64 | Цветы в озеленении | 2 |  |  |
| 65,66 | Посев семян | 2 |  |  |
| 67,68 | Перекопка грядок. Обустройство цветников | 2 |  |  |
| **69,70** | **Резерв** | **2** |  |  |