

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя школа пос. Борское
муниципального образования «Гвардейский городской округ»

Рассмотрено на заседании
МО старших классов

протокол № 5

от 17 июля 2016 г

Руководитель МО Мещукина А.А.

Утверждена на заседании
МС

Протокол № 5

от 24 июля 2016 г

Председатель МС Бондарева Н.П.

Разрешена к применению
приказом директора школы

Приказ № 62

от 27 июля 2015 г

Директор школы
Литвинчук Т.Н.



Рабочая программа учебного предмета
«Технология»
в 5 классе на 2016-2017 учебный год

Разработчик
Саркисова О.В., учитель технологии

пос. Борское
2016 год

1. Планируемые результаты изучения курса математики

В соответствии с ФГОС в программе представлено 4 вида универсальных учебных действий: личностные, регулятивные, познавательные, коммуникативные.

Личностные УУД:

- действие смыслообразования (интерес, мотивация);
- действие нравственно-этического оценивания («что такое хорошо, что такое плохо»);
- формирование личного, эмоционального отношения к себе и окружающему миру;
- формирование интереса к себе и окружающему миру (когда ребёнок задаёт вопросы);
- эмоциональное осознание себя и окружающего мира;
- формирование позитивного отношения к себе и окружающему миру;
- формирования желания выполнять учебные действия;
- использование фантазии, воображения при выполнении учебных действий.

В сфере личностных УУД будут сформированы:

- внутренняя позиция школьника;
- личностная мотивация учебной деятельности;
- ориентация на моральные нормы и их выполнение.

Регулятивные УУД:

- целеполагание;
- планирование;
- прогнозирование;
- контроль в форме сличения способа действия и его результата с заданным эталоном;
- коррекция;
- оценка;
- волевая саморегуляция как способность к мобилизации сил и энергии; способность к волевому усилию – к выбору в ситуации мотивационного конфликта и преодолению препятствий.

В сфере регулятивных УУД ученики смогут овладеть всеми типами учебных действий, включая способность принимать и сохранять учебную цель и задачу, планировать её реализацию, в том числе во внутреннем плане, контролировать и оценивать свои действия, вносить соответствующие коррективы в их выполнение.

Познавательные УУД:

Общеучебные универсальные действия:

- самостоятельное выделение и формулирование познавательной цели;
- поиск и выделение необходимой информации; применение методов информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- структурирование знаний;
- выбор наиболее эффективных способов решения задач в зависимости от конкретных условий.

Универсальные логические действия:

- имеют наиболее общий (всеобщий) характер и направлены на установление связей и отношений в любой области знания;
- способность и умение учащихся производить простые логические действия (анализ, синтез, сравнение, обобщение и др.);
- составные логические операции (построение отрицания, утверждение и опровержение как построение рассуждения с использованием различных логических схем).

В сфере развития познавательных УУД ученики научатся:

- использовать знаково-символические средства, в том числе овладеют действием моделирования;
- овладеют широким спектром логических действий и операций, включая общий прием решения задач.

Коммуникативные УУД:

- планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками – определение цели, функций участников, способов взаимодействия;
- постановка вопросов – инициативное сотрудничество в поиске и сборе информации;
- разрешение конфликтов – выявление, идентификация проблемы, поиск и оценка альтернативных способов разрешения конфликта, принятие решения и его реализация;

- умения с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли в соответствии с задачами и условиями коммуникации; владение монологической и диалогической формами речи в соответствии с грамматическими и синтаксическими нормами родного языка;
 - формирование умения объяснять свой выбор, строить фразы, отвечать на поставленный вопрос, аргументировать;
 - формирование вербальных способов коммуникации (вижу, слышу, слушаю, отвечаю, спрашиваю);
 - формирование невербальных способов коммуникации – посредством контакта глаз, мимики, жестов, позы, интонации и т.п.);
 - формирование умения работать в парах и малых группах;
 - формирование опосредованной коммуникации (использование знаков и символов).
- В сфере коммуникативных УУД ученики смогут:
- учитывать позицию собеседника (партнера);
 - организовать и осуществить сотрудничество и кооперацию с учителем и сверстниками;
 - адекватно передавать информацию;
 - отображать предметное содержание и условия деятельности в речи.

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 из яиц.

Блюда из яиц.

Пищевая ценность яиц. Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приготовление и оборудование для их приготовления. Блюда из 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. Полутолбик, толбик, толбик 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, сочинений, диктантов, изложений	Количество лабораторных, практических работ, развитие речи, внеклассное чтение	Количество часов внутрипредметного модуля
1	Вводный урок	2			
2	Санитария и гигиена	2			
3	Физиология питания	2			
4	Технология приготовления пищи	6		2	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	2
11	Вязание спицами	10		2	4
12	Вязание крючком	8		1	4
13	Творческие, проектные работы	15		2	8
14	Итоговая контрольная работа	1	1		
	ИТОГО	68	1	9	20