**Рабочая программа по учебному предмету технология**

**5 класс**

Рабочая программа по учебному предмету технология на 2021-2022 учебный год для обучающихся 5 класса МБОУ «Многопрофильный лицей №11 им. В. Г. Мендельсона» разработана в соответствии с требованиями:

1. Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»
2. Федерального закона от 31.07.2020 №304-ФЗ «О внесении изменений в ФЗ «Об образовании в РФ» по вопросам воспитания»
3. Приказа Минпросвещения от 22.03. 2021 №115 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам - образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования»
4. Приказа Минпросвещения от 11.12.2020 №712 «О внесении изменений в некоторые ФГОС общего образования по вопросам воспитания обучающихся»
5. Приказа Минобрнауки от 17.12.2010 №1897 «Об утверждении ФГОС основного общего образования»
6. [СП 2.4.3648-20](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/566085656/ZAP23UG3D9/) «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденных [постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/566085656/);
7. [СанПиН 1.2.3685-21](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/573500115/XA00LVA2M9/) «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденных [постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2](https://vip.1zavuch.ru/#/document/99/573500115/)
8. [Приказа Минпросвещения от 20.05.2020 № 254](https://vip.1zavuch.ru/#/document/97/482254/) «Об утверждении федерального перечня учебников, допущенных к использованию при реализации

 имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего

образования организациями, осуществляющими образовательную деятельность».

1. Основной образовательной программой основного общего образования МБОУ «Многопрофильный лицей №11 им. В.Г. Мендельсона»
2. Учебного плана и календарного учебного графика основного общего образования, утвержденных приказом  МБОУ «Многопрофильный лицей №11 им. В.Г. Мендельсона»   от 27.08.2021 № *212* « О внесении изменений и дополнений в основные образовательные программы – начального общего, основного общего и среднего общего образования»
3. Рабочей программы воспитания  МБОУ «Многопрофильный лицей №11 им. В.Г. Мендельсона»
4. Положения о рабочей программе по учебному предмету, курсу МБОУ «Многопрофильный лицей №11 им. В.Г. Мендельсона»
5. УМКА.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2017.

Для реализации программы используются учебники и учебные пособия из УМК:

Для педагога:

Учебник 5 класс А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2017.

Методическое пособие А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2017

Для ученика:

Учебник 5 класс А.Т.Тищенко, Н.В.Синица. – М.: Вентана-Граф, 2017.

На изучение учебного предмета в 5 классе учебным планом отводится 2 часа в неделю, 64 часа в год (33 учебные недели).

При реализации рабочей программы на уроках используются электронные средства обучения: ПК, телевизор, dvd

электронные цифровые образовательные ресурсы:

http://masterica.narod.ru/index.htm - "Мастерица". Учебно-информационный ресурс по рукоделию

<http://www.cooking.ru/>

www.floranimal.ru

Электронные средства обучения на уроках используются с соблюдением установленных СП 2.4.3648-20 требований.

**1 Раздел. «Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса»**

|  |
| --- |
| **ПРЕДМЕТНЫЕ** |
| ***Учащиеся научатся:**** осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, энергии, информации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение явлений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследований;
* уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации, овладение методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* владение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; овладение элементами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической культуре производства;
 | ***Учащиеся получат возможность научиться*:*** планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учётом требований технологии и материально- энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной деятельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;
 |
| **МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ*****Регулятивные*** |
| ***Учащиеся научатся* на доступном уровне***:** самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них; поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
 | ***Учащиеся получат возможность научиться:**** + оценивание точности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым кри- териям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
	+ соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
	+ оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
	+ формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
 |
| ***Познавательные*** |
| ***Учащиеся научатся:**** + формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и другие базы данных;
 | ***Учащиеся получат возможность научиться:**** организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива
 |
| ***ЛИЧНОСТНЫЕ*** |
| ***У учащихся будут сформированы****:** формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики; 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;
* самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций будущей социализации и социальной стратификации;
* развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
 | ***Учащиеся получат возможность для формирования:**** становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образовательной и профессиональной карьеры, осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.
 |
| ***ПОЗНАВАТЕЛЬНЫЕ*** |
| ***Учащиеся научатся:**** подбирать слова, соподчинённые ключевому слову,
* определяющие его признаки и свойства; выстраивать логическую цепочку, состоящую из ключевого слова и соподчинённых ему слов;
* выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство; объединять предметы и явления в группы по определённым признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления; выделять явление из общего ряда других явлений; определять обстоятельства, которые предшествовали
* возникновению связи между явлениями, из этих обстоятельств выделять определяющие, способные быть причиной данного явления, выявлять причины и следствия явлений;
* строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
* строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки; излагать полученную информацию, интерпретируя её в контексте решаемой задачи;
 | ***Учащиеся получат возможность научиться:**** самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
* вербализовать эмоциональное впечатление, оказанное
* на него источником; объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления;
* объяснять, детализируя или обобщая;
* объяснять с заданной точки зрения);
* выявлять и называть причины события, явления, в том числе возможные / наиболее вероятные причины, возможные последствия заданной причины, самостоятельно осуществляя причинно-следственный анализ;
* делать вывод на основе критического анализа разных
* точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
* проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
* прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора; распространять экологические знания и участвовать
* в практических делах по защите окружающей среды;
* выражать своё отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы.
 |
| **КОММУНИКАТИВНЫЕ** |
| ***Учащиеся научатся:**** 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 учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение. Обучающийся сможет: определять возможные роли в совместной деятельности; играть определённую роль в совместной деятельности; принимать позицию собеседника, понимая позицию
* другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты, гипотезы, аксиомы, теории; определять свои действия и действия партнёра, которые способствовали или препятствовали продуктивной коммуникации; строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности; корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен); критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его; предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации; выделять общую точку зрения в дискуссии; договариваться о правилах и вопросах для обсуждения
* в соответствии с поставленной перед группой задачей; организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.); устранять в рамках диалога разрывы в коммуникации,
* обусловленные непониманием/неприятием со стороны собеседника задачи, формы или содержания диалога.
 | ***Учащиеся получат возможность научиться:**** Формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ.
* целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ; выбирать, строить и использовать адекватную информационную модель для передачи своих мыслей средствами естественных и формальных языков в соответствии с условиями коммуникации; выделять информационный аспект задачи, оперировать
* данными, использовать модель решения задачи;
* использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
* использовать информацию с учётом этических и правовых норм;
* создавать информационные ресурсы разного типа и для разных аудиторий, соблюдать информационную гигиену и правила информационной безопасности.
 |

**2 Раздел. «Содержание учебного предмета, курса».**

**Содержание учебного предмета, курса**

**5 класс**

**Раздел 1. «Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч)**

***Тема: Правила ТБ и поведения в кабинете технологии. «Потребности человека» (2 ч****)*

Теоретические сведения. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Санитарно-гигиенические требования к работе в кабинете технологии и школьных мастерских.

Потребности и технологии. Иерархия потребностей.

Общественные потребности. Потребности и цели.

Развитие потребностей и развитие технологий

Лабораторно-практические и практические работы. Изучение потребностей человека

***Тема: «Понятие технологии» (2 ч)***

Теоретические сведения.Понятие технологии. Цикл жизни технологии. Материальные технологии, информационные технологии,

социальные технологии.

История развития технологий. Развитие технологий и проблемы антропогенного воздействия на окружающую среду. Технологии и мировое хозяйство. Закономерности технологического развития. Понятие о производственных и промышленных технологиях, технологиях сельского хозяйства

Лабораторно-практические и практические работы. Ознакомление с технологиями

***Тема: «Технологический процесс» (2 ч)***

Теоретические сведения. Технологический процесс, его параметры, сырьё, ресурсы, результат. Виды ресурсов. Способы получения ресурсов. Взаимозаменяемость ресурсов. Ограниченность ресурсов. Условия реализации технологического процесса. Побочные эффекты реализации технологического процесса. Технология в контексте производства

Лабораторно-практические и практические работы. Подготовка к образовательному путешествию. Обсуждение результатов образовательного путешествия. Изготовление технологических карт простых технологических процессов.

**Раздел 2. «Творческий проект» (2 ч)**

***Темы: «Этапы выполнения творческого проекта» (1 ч), «Реклама» (1 ч)***

Теоретические сведения. Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.

Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности

*Варианты творческих проектов:*«Технология заклеивания велосипедной камеры», и др.

**Раздел 3. «Конструирование и моделирование» (6 ч)**

***Тема: «Понятие о машине и механизме» (2 ч)***

Теоретические сведения. Понятие о машине и механизме. Виды механизмов.

Виды соединений деталей. Типовые детали

Лабораторно-практические и практические работ.

Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.

***Тема: «Конструирование машин и механизмов» (2 ч)***

Теоретические сведения**.**Конструирование машин и механизмов. Технические

требования

Лабораторно-практические и практические работы.

Ознакомление с механизмами(передачами). Конструирование моделей механизмов.

***Тема: «Конструирование швейных изделий» (2 ч)***

Теоретические сведения**.**Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкции швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Швейные изделия для кухни. Определение размеров швейного изделия. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, прихватки. Подготовка выкройки к раскрою. Правила безопасного пользования ножницами

*Лабораторно-практические и практические работы.*Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Раздел 4. «Материальные технологии» (30 ч)**

**Технологии обработки конструкционных материалов**

**Тема «Виды конструкционных материалов» (2 ч)**

Теоретические сведения**.** Строение древесины, породы древесины. Виды пиломатериалов и древесных материалов. Металлы. Виды, получение и применение листового металла и проволоки. Искусственные материалы. Оборудование рабочего места для ручной обработки древесины и металлов. Правила безопасной работы у верстака. Основные инструменты для ручной обработки древесины, металлов и искусственных материалов. Профессии, связанные с ручной обработкой древесины и металла

Лабораторно-практические и практические работ.

**Тема «Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов» (2 ч)**

Теоретические сведения**.** Понятия «эскиз», «чертёж», «технический рисунок».

Материалы, инструменты, приспособления для по-

строения чертежа. Способы графического изображения изделий из древесины, металлов и искусственных материалов. Масштаб. Виды. Линии изображений. Обозначения на чертежах

Лабораторно-практические и практические работ.

**Тема «Технологии изготовления изделий из конструкционных материалов» (2 ч)**

Теоретические сведения**.** Этапы создания изделий из древесины. Понятие о технологической карте. Ознакомление с технологическими процессами создания изделий из листового металла, проволоки, искусственных материалов

Лабораторно-практические и практические работ.

**Тема «Разметка заготовок из древесины, металла, пластмасс.» (14 ч)**

Теоретические сведения**.** Назначение разметки. Правила разметки заготовок

из древесины, металла, пластмасс на основе графической документации. Инструменты для разметки.  Приёмы разметки заготовок.

Приёмы ручной правки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

Инструменты для пиления заготовок из древесины и древесных материалов. Правила пиления заготовок. Приёмы резания заготовок из проволоки, тонколистового металла, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

Инструменты для строгания заготовок из древесины. Правила закрепления заготовок. Приёмы строгания. Проверка качества строгания. Правила безопасной работы со строгальными инструментами.

Приёмы гибки заготовок из проволоки и тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы.

Сверление отверстий в заготовках из древесины. Инструменты и приспособления для сверления.

Приёмы пробивания и сверления отверстий в заготовках из тонколистового металла. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы

Лабораторно-практические и практические работ.

**Тема «Технологии сборки деталей из конструкционных материалов» (4 ч)**

Теоретические сведения**.** Виды сборки деталей из древесины. Инструменты

для соединения деталей из древесины. Виды гвоздей, шурупов, саморезов. Приёмы соединения деталей с помощью гвоздей, шурупов, саморезов. Клеевые составы, правила подготовки склеиваемых поверхностей. Технология соединения деталей из древесины клеем.

Соединение металлических и пластмассовых деталей в изделии с помощью заклёпок. Соединение деталей из тонколистового металла фальцевым швом. Использование инструментов и приспособлений для сборочных работ. Правила безопасной работы

*Лабораторно-практические и практические работы.*

**Тема «Технологии отделки изделий из конструкционных материалов» (2 ч)**

Теоретические сведения**.** Инструменты для зачистки поверхностей деталей из древесины. Рабочее место, правила работы. Приёмы зачистки заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмасс. Инструменты и приспособления. Правила безопасной работы. Тонирование и лакирование как методы окончательной отделки изделий из древесины. Приёмы тонирования и лакирования изделий. Защитная и декоративная отделка поверхности изделий из металла. Контроль и оценка качества изделий

*Лабораторно-практические и практические работы.*

**Тема «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (4 ч)**

Теоретические сведения**.** Материалы, инструменты, приспособления для выпиливания лобзиком. Организация рабочего места. Правила безопасного труда. Приёмы выполнения работ.

Основные сведения о декоративной отделке изделий из древесины с помощью выжигания (пирографии). Инструменты, приёмы работы

*Лабораторно-практические и практические работы.*

**Раздел 5. «Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)**

**Тема «Санитария, гигиена и физиология питания» (2 ч)**

Теоретические сведения**.** Понятие «кулинария». Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд. Необходимый набор посуды для приготовления пищи.

Правила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Моющие и чистящие средства для ухода за посудой, поверхностью стен и пола.

Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасного пользования газовыми плитами, электронагревательными приборами, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания

*Лабораторно-практические и практические работы.*Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

**Тема «Технологии приготовления блюд» (10 ч)**

Теоретические сведения**.** Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия повар. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорта чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на

качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорта и виды кофе. Устройства для размола зёрен кофе. Технология приготовления, подача кофе. Приборы для приготовления кофе. Получение какао-порошка. Технология приготовления, подача напитка какао. Профессия повар. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов для кухни: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

Лабораторно-практические и практические работ.

Определение качества питьевой воды. Приготовление горячих напитков. Приготовление бутербродов.

Виды круп, бобовых и макаронных изделий, применяемых в питании человека. Подготовка продуктов к приготовлению блюд. Посуда для приготовления блюд. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Требования к качеству каши. Применение бобовых в кулинарии. Подготовка к варке. Время варки. Технология приготовления блюд из макаронных изделий. Подача готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работ.

Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий

Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами. Способы определения свежести яиц.

Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления для взбивания. Способы варки куриных яиц: всмятку, в «мешочек», вкрутую. Подача варёных яиц. Жарение яиц: приготовление яичницы-глазуньи, омлета натурального. Подача

готовых блюд.

Лабораторно-практические и практические работ.

Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.

Меню завтрака. Понятие о калорийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Лабораторно-практические и практические работ.

Меню и сервировка стола к завтраку.

**Раздел 6. «Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)**

**Тема «Растениеводство» (6 ч)**

Теоретические сведения**.**Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка элементов питания растений.

Технологии вегетативного размножения культурных растений: черенками, отводками, прививкой. Современная биотехнология размножения растений культурой ткани. Понятие «полевой опыт». Виды полевых опытов: агротехнические и сортоиспытательные. Методика (технология) проведения полевого опыта.

Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник

Лабораторно-практические и практические работ.

Перевалка(пересадка) комнатных растений. Размножение комнатных растений черенками. Проведение подкормки растений.

**Тема «Животноводство» (2 ч)**

Теоретические сведения**.** Животные организмы как объект технологии. Понятия «животноводство», «зоотехния», «животноводческая ферма». Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Технологии одомашнивания и приручения животных. Отрасли животноводства. Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы. Технологии выращивания животных и получения животноводческой продукции. Профессия животновод (зоотехник)

Лабораторно-практические и практические работы .Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции

**Раздел «Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч)**

**Тема «Разработка и реализация творческого проекта» (8 ч)**

Теоретические сведения**.** Реализация этапов выполнения творческого проекта.

Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. Защита (презентация) проекта

*Практические работы.*Творческий проект.

1. **3 Раздел. «Тематическое планирование»**

**Тематическое планирование**

Тематическое планирование по учебному предмету технология 5 класс составлено с учетом рабочей программы воспитания. Воспитательный потенциал данного учебного предмета (курса) обеспечивает реализацию следующих целевых приоритетов воспитания обучающихся:

1. *Формирование ценностного отношения к семье как главной опоре в жизни человека и источнику его счастья.*
2. *Формирование ценностного отношения к труду как основному способу достижения жизненного благополучия человека,*

*залогу его успешного профессионального самоопределения и ощущения уверенности в завтрашнем дне.*

1. *Формирование ценностного отношения к своему отечеству, своей малой и большой Родине как месту, в котором человек вырос и*

 *познал первые радости и неудачи, которая завещана ему предками и которую нужно оберегать.*

1. *Формирование ценностного отношения к природе как источнику жизни на Земле, основе самого ее существования, нуждающейся в защите и постоянном внимании о стороны человека.*
2. *Формирование ценностного отношения к миру как главному принципу человеческого общежития, условию крепкой дружбы,*

*налаживания отношений с коллегами в будущем и создания благоприятного микроклимата в своей собственной семье.*

1. *Формирование ценностного отношения к знаниям как интеллектуальному ресурсу, обеспечивающему будущее человека,*

 *как результату кропотливого, но увлекательного учебного труда.*

1. *Формирование ценностного отношения к культуре как духовному богатству общества и важному условию ощущения*

*человеком полноты проживаемой жизни, которое дают ему чтение, музыка, искусство, театр, творческое самовыражении.*

1. *Формирование ценностного отношения к здоровью как залогу долгой и активной жизни человека, его хорошего настроения и*

*оптимистичного взгляда на мир.*

1. *Формирование ценностного отношения к окружающим людям как безусловной и абсолютной ценности, как равноправным*

*социальным партнерам, с которыми необходимо выстраивать доброжелательные и поддерживающие отношения,*

*дающие человеку радость общения и позволяющие избегать чувства одиночества.*

1. *Формирование ценностного отношения к самим себе как к хозяевам своей судьбы, самоопределяющимся и самореализующимся*

*личностям, отвечающим за свое собственное*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы и темы программы** | **Количество часов** | **Формируемые социально-значимые и ценностные отношения** |
| **Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития** |  |
| **1** | Потребности человека | **2** | **1,2,4,7,8,9,10** |
| **2** | Понятие технологии | **2** | **2** |
| **3** | Технологический процесс | **2** | **2,6** |
| **Раздел 2. Творческий проект** |  |
| **4** | Этапы выполнения творческого проекта | **1** | **2,6,10** |
| **5** | Реклама | **1** | **2,6** |
| **Раздел 3. Конструирование и моделирование** |  |
| **6** | Понятие о машине и механизме | **2** | **2,6,10** |
| **7** | Конструирование машин и механизмов | **2** | **2,6,10** |
| **8** | Конструирование швейных изделий | **2** | **2,6,10** |
| **Раздел 4. Материальные технологии**. Технологии обработки конструкционных материалов |  |
| **9** | Виды конструкционных материалов | **2** | **2** |
| **10** | Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов | **2** | **2** |
| **12** | Технологии изготовления изделий | **2** | **2,6** |
| **13** | Технологические операции обработки конструкционных материалов | **14** | **2,6** |
| **14** | Технологии сборки деталей из конструкционных материалов | **4** | **2,6** |
| **15** | Технологии отделки изделий из конструкционных материалов | **2** | **2,6** |
| **16** | Технологии художественно-прикладной обработки материалов | **4** | **2,6** |
| **Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов** |  |
| **17** | Санитария, гигиена и физиология питания | **2** | **1,2,4,8,10** |
| **18** | Технологии приготовления блюд | **10** | **1,2,4,6,8,10** |
| **Раздел 6. Технологии растениеводства и животноводства** |  |
| **19** | Растениеводство | **6** | **2,5,6,8** |
| **20** | Животноводство | **2** | **2,5,6,8** |
| **Раздел 7. Исследовательская и созидательная деятельность** |  |
| **21** | Выполнение творческого проекта | **8** | **2,5,6,8** |
|  | Всего | **66** |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Разделы и темы программы** | **Количество часов** |
| **Раздел 1. Современные технологии и перспективы их развития** |
| **1** | Потребности человека | **2** |
| **2** | Понятие технологии | **2** |
| **3** | Технологический процесс | **2** |
| **Раздел 2. Творческий проект** |
| **4** | Этапы выполнения творческого проекта | **1** |
| **5** | Реклама | **1** |
| **Раздел 3. Конструирование и моделирование** |
| **6** | Понятие о машине и механизме | **2** |
| **7** | Конструирование машин и механизмов | **2** |
| **8** | Конструирование швейных изделий | **2** |
| **Раздел 4. Материальные технологии**. Технологии обработки конструкционных материалов |
| **9** | Виды конструкционных материалов | **2** |
| **10** | Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов | **2** |
| **12** | Технологии изготовления изделий | **2** |
| **13** | Технологические операции обработки конструкционных материалов | **14** |
| **14** | . Технологии сборки деталей из конструкционных материалов | **4** |
| **15** | Технологии отделки изделий из конструкционных материалов | **2** |
| **16** | Технологии художественно-прикладной обработки материалов | **4** |
| **Раздел 5. Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов** |
| **17** | Санитария, гигиена и физиология питания | **2** |
| **18** | Технологии приготовления блюд | **10** |
| **Раздел 6. Технологии растениеводства и животноводства** |
| **19** | Растениеводство | **6** |
| **20** | Животноводство | **2** |
| **Раздел 7. Исследовательская и созидательная деятельность** |
| **21** | Выполнение творческого проекта | **8** |
|  | Всего | **66** |

Приложение

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№******п/п*** | ***Тема занятия*** | **Дата** |
| **По плану** | **фактическая** |
|  | ТБ и поведения в кабинете технологии. Потребности человека |  |  |
|  | Понятие технологии |  |  |
|  | Технологический процесс |  |  |
|  | Этапы выполнения творческого проекта. |  |  |
|  | Реклама. |  |  |
|  | Понятие о машине и механизме |  |  |
|  | Конструирование машин и механизмов |  |  |
|  | Конструирование швейных изделий |  |  |
|  | Виды и свойства конструкционных материалов. Рабочее место и инструменты для обработки конструкцион- ных материалов |  |  |
|  | Графическое изображение деталей и изделий из конструкционных материалов |  |  |
|  | Технологии изготовления изделий |  |  |
|  | Разметка заготовок |  |  |
|  | Технология резания заготовок из древесины, металла, пластмасс |  |  |
|  | Технология строгания заготовок из древесины |  |  |
|  | Технология гибки заготовок из тонколистового металла и проволоки |  |  |
|  | Технология получения отверстий в заготовках из конструкционных материалов |  |  |
|  | Технология соединения деталей из древесиныс помощью гвоздей, шурупов, клея |  |  |
|  | Технология сборки изделий из тонколистового металла, прово локи, искусственных материалов |  |  |
|  | Технология зачистки поверхностей деталей из конструкционных материалов. Технология отделки изделий из конструкционных материалов |  |  |
|  | Выпиливание лобзиком |  |  |
|  | Выжигание по дереву |  |  |
|  | Санитария и ги гиена на кухне. Физиология питания |  |  |
|  | Бутерброды и горячие напитки. |  |  |
|  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  |  |
|  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий |  |  |
|  | Блюда из яиц |  |  |
|  | Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку |  |  |
|  | Выращивание культурных растений |  |  |
|  | Вегетативное размножение растений |  |  |
|  | Выращивание комнатных растений |  |  |
|  | Животноводство |  |  |
|  | Разработка и реализация творческого проекта |  |  |
|  | Разработка и реализация творческого проекта |  |  |
|  |  |  |  |