

**МУНИЦИПАЛЬНАЯ БЮДЖЕТНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
СТАРОМАЙНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 1  
муниципального образования «Старомайнский район» Ульяновской области**

---

**«Рассмотрено  
на заседании МО»**  
Протокол № 1  
от «29»августа 2022г  
Руководитель МО  
\_\_\_\_\_ Королева С.К.

**«Согласовано»**  
Заместитель  
директора по УВР  
МБОО Старомайнская СШ № 1  
\_\_\_\_\_ Зеленикина М.Г.  
Ф.И.О.  
«02» сентября 2022 года

**«Утверждаю»**  
Директор  
МБОО Старомайнская СШ № 1  
\_\_\_\_\_ РыжоваН.Н.  
Ф.И.О.  
Приказ № 53/4-ОД  
от «02» сентября 2022 года

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Наименование курса: технология

Класс: 5

Уровень общего образования: основное общее образование

Учитель: Королева Светлана Константиновна, первая категория.

Срок реализации программы: 2022-2023 учебный год

Количество часов по учебному плану: всего 70 часов в год; в неделю 2 часа.

Планирование составлено на основе: Приказа Минпросвещения от 31.05.2021 № 286 и № 287

Обновленные ФГОС НОО и ООО.

Программа по технологии (5-9класс) -М: Издательский центр «Вентана-Граф», 2020г.А.Т. Тищенко;  
Н.В.Синица.

Учебник: технологии 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций, ( А.Т.Тищенко,  
Н.В. Синица; -М: «Вентана – Граф», 2021г.

Рабочую программу составил:

Королева Светлана Константиновна

(подпись)

(расшифровка подписи)

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета школы,  
протокол № 1 от «02» сентября2022г.

р.п. Старая Майна  
2022– 2023 учебный год

## Пояснительная записка.

1. Приказы Минпросвещения от 31.05.2021 № 286 и № 287 Обновленные ФГОС НОО и ООО.
2. Примерная рабочая программа: 5—9 классы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М.: Вентана-Граф, 2017г. основного (общего) образования, с учетом требований образовательного стандарта и ориентирована на работу по учебнику под редакцией А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница. — М.:Вентана-Граф, 2020г.
3. Программа по технологии для учащихся 5-9 классы, М: Издательский центр «Вентана – Граф» 2017 год, А.Т. Тищенко; Н.В. Сеница.
4. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 23.12.2020 № 766 "О внесении изменений в федеральный перечень учебников, допущенных к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ.
5. Технология. 5 класс. Учебник (авторы А. Т. Тищенко, Н. В. Сеница), г.Москва. изд.«Вентана-Граф», 2021г., 240 стр.
6. Учебный план Муниципальной бюджетной общеобразовательной организации Старомайнская средняя школа №1,р.п. Старая Майна Ульяновской области на 2022-2023 учебный год.
7. Настоящего положения о разработки рабочих программ МБОУ Старомайнская СШ №1

### Цели изучения учебного предмета «Технология»

Изучение учебного предмета «Технология» способствует достижению следующих целей основного общего образования: обеспечение всем обучающимся оптимального, с учётом их возможностей, интеллектуального развития; становление и развитие личности обучающегося в её самобытности, уникальности, неповторимости; социально-нравственное и эстетическое воспитание; знакомство обучающихся с основами систематизированных знаний о природе, обществе, технике и культуре; развитие способностей и познавательных интересов обучающихся (критического мышления, внимания, воображения, памяти и разнообразных практических умений); выработка у обучающихся навыков самостоятельного выявления, формулирования и разрешения определённых теоретических и практических проблем, связанных с природой, общественной жизнью, техникой и культурой; формирование у обучающихся научно обоснованной системы взглядов и убеждений, определяющих их отношение к миру; формирование у обучающихся потребности в самостоятельном пополнении имеющихся навыков и умений, как в ходе учёбы, так и за пределами школы; ознакомление обучающихся с научными основами производства и организации труда в таких важнейших отраслях, как машиностроение, электротехническая и химическая промышленность, сельское хозяйство и т. д., формирование умений пользоваться простейшими техническими приспособлениями и устройствами; понимание важнейших закономерностей технических, технологических и организационных процессов, общих для многих областей промышленного и сельскохозяйственного производства и сферы услуг; обеспечение подготовки обучающихся к какой-либо профессии. Предметная область «Технология» является необходимым компонентом общего образования всех школьников, предоставляя им возможность применять на практике знания основ наук. Это фактически единственный школьный учебный курс, отражающий в своём содержании общие принципы преобразующей деятельности человека и все аспекты материальной культуры. Он направлен на овладение обучающимися навыками конкретной предметно-пре-образующей (а не виртуальной) деятельности, создание новых ценностей, что соответствует потребностям развития общества. В рамках технологии происходит знакомство с миром профессий и ориентация школьников на работу в различных сферах общественного производства. Тем самым обеспечивается преемственность перехода обучающихся от общего к профессиональному образованию и трудовой деятельности. Целями реализации рабочей программы являются: достижение выпускниками планируемых результатов, компетенций и компетентностей, определяемых личностными, семейными, общественными, государственными потребностями и возможностями обучающегося среднего школьного возраста, индивидуальными особенностями его развития и состояния здоровья; становление и развитие личности обучающегося в её

самобытности, уникальности, неповторимости. Программа обеспечивает оперативное введение в образовательный процесс содержания, адекватно отражающего смену жизненных реалий, формирует пространство, на котором происходит сопоставление обучающимися собственных стремлений, полученного опыта учебной деятельности и информации, в первую очередь в отношении профессиональной ориентации.

### **Место учебного предмета в учебном плане**

Предмет «Технология» в 5- классах изучается в основной общеобразовательной школе из расчёта 2 учебных часа в неделю, 70 часов в год.

### **Планируемые результаты**

В соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к результатам предметной области «Технология» планируемые результаты освоения предмета «Технология» отражают:

- формирование технологической культуры и культуры труда;
- формирование проектного, инженерного, технологического мышления обучающегося, соответствующего актуальному технологическому укладу;
- адаптивность к изменению технологического уклада;
- осознание обучающимся роли техники и технологий и их влияния на развитие системы «природа — общество — человек»;
- овладение методами исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- овладение средствами графического отображения и формами визуального представления объектов или процессов, правилами выполнения графической документации (рисунок, эскиз, чертеж);
- применение предметных знаний и формирование запроса у обучающегося к их получению для решения прикладных задач в своей текущей деятельности/реализации замыслов;
- формирование культуры по работе с информацией, необходимой для решения учебных задач, и приобретение необходимых компетенций (например, поиск различными способами, верификация, анализ, синтез);
- формирование представлений о развитии мира профессий, связанных с изучаемыми технологиями, для осознанного выбора собственной траектории развития.

При формировании перечня планируемых результатов освоения предмета «Технология» учтены требования Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования к личностным и метапредметным результатам и требования индивидуализации обучения, в связи с чем в программу включены результаты базового уровня, обязательного к освоению всеми обучающимися, и повышенного уровня (в списке выделены курсивом).

### **Результаты, заявленные образовательной программой «Технология», по блокам содержания**

#### **Современные технологии и перспективы их развития**

##### **Выпускник научится:**

- называть и характеризовать актуальные и перспективные технологии материальной и нематериальной сферы;
- производить мониторинг и оценку состояния и выявлять возможные перспективы развития технологий в произвольно выбранной отрасли на основе работы с информационными источниками различных видов.

##### **Выпускник получит возможность научиться:**

- *осуществлять анализ и давать аргументированный прогноз развития технологий в сферах, рассматриваемых в рамках предметной области;*
- *осуществлять анализ и производить оценку вероятных рисков применения перспективных технологий и последствий развития существующих технологий.*

## **Формирование технологической культуры и проектно-технологического мышления обучающихся**

### **Выпускник научится:**

- выявлять и формулировать проблему, требующую технологического решения;
- определять цели проектирования субъективно нового продукта или технологического решения;
  - готовить предложения технических или технологических решений с использованием методов и инструментов развития креативного мышления, в том числе с использованием инструментов, таких как дизайн-мышление и др.;
  - планировать этапы выполнения работ и ресурсы для достижения целей проектирования;
  - применять базовые принципы управления проектами;
  - следовать технологическому процессу, в том числе в процессе изготовления субъективно нового продукта;
  - оценивать условия применимости технологии, в том числе с позиций экологической защищенности;
  - прогнозировать по известной технологии итоговые характеристики продукта в зависимости от изменения параметров и/или ресурсов, проверять прогнозы опытно-экспериментальным путем, в том числе самостоятельно планируя такого рода эксперименты;
  - в зависимости от ситуации оптимизировать базовые технологии, проводить анализ возможности использования альтернативных ресурсов, соединять в единый технологический процесс несколько технологий без их видоизменения для получения сложносоставного материального или информационного продукта;
  - проводить оценку и испытание полученного продукта;
  - проводить анализ потребностей в тех или иных материальных или информационных продуктах;
  - описывать технологическое решение с помощью текста, схемы, рисунка, графического изображения и их сочетаний;
  - анализировать возможные технологические решения, определять их достоинства и недостатки в контексте заданной ситуации;
  - применять базовые принципы бережливого производства, включая принципы организации рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
  - проводить и анализировать разработку и/или реализацию продуктовых проектов, предполагающих:
    - ✓ определение характеристик и разработку материального продукта, включая планирование, моделирование и разработку документации в информационной среде (конструкторе), в соответствии с задачей собственной деятельности или на основе самостоятельно проведенных исследований потребительских интересов,
    - ✓ изготовление материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) и сложных (требующих регулирования/настройки) рабочих инструментов/технологического оборудования,
    - ✓ модификацию материального продукта по технической документации и изменения параметров технологического процесса для получения заданных свойств материального продукта,
    - ✓ встраивание созданного информационного продукта в заданную оболочку,
    - ✓ изготовление информационного продукта по заданному алгоритму в заданной оболочке;
  - проводить и анализировать разработку и/или реализацию технологических проектов, предполагающих:
    - ✓ модификацию (комбинирование, изменение параметров и требований к ресурсам) заданного способа (технологии) получения требуемого материального продукта (после его применения в собственной практике),
    - ✓ разработку инструкций и иной технологической документации для исполнителей,

- ✓ разработку способа или процесса получения материального и информационного продукта с заданными свойствами;
- проводить анализ конструкции и конструирование механизмов, простейших роботов с помощью материального или виртуального конструктора;
- выполнять чертежи и эскизы, а также работать в системах автоматизированного проектирования;
- выполнять базовые операции редактора компьютерного трехмерного проектирования (на выбор образовательной организации).

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *модифицировать имеющиеся продукты в соответствии с ситуацией/заказом/потребностью/задачей деятельности и в соответствии с их характеристиками разрабатывать технологию на основе базовой технологии;*
- *технологизировать свой опыт, представлять на основе ретроспективного анализа и унификации деятельности описание в виде инструкции или иной технологической документации;*
- *оценивать коммерческий потенциал продукта и/или технологии.*

**Построение образовательных траекторий и планов в области профессионального самоопределения**

**Выпускник научится:**

- характеризовать группы профессий, относящихся к актуальному технологическому укладу;
- характеризовать ситуацию на региональном рынке труда, называть тенденции ее развития;
- разъяснять социальное значение групп профессий, востребованных на региональном рынке труда;
- анализировать и обосновывать свои мотивы и причины принятия тех или иных решений, связанных с выбором и реализацией образовательной траектории;
- анализировать свои возможности и предпочтения, связанные с освоением определенного уровня образовательных программ и реализацией тех или иных видов деятельности.

**Выпускник получит возможность научиться:**

- *предлагать альтернативные варианты образовательной траектории для профессионального развития;*
- *характеризовать группы предприятий региона проживания;*
- *получать опыт поиска, извлечения, структурирования и обработки информации о перспективах развития современных производств и тенденциях их развития в регионе проживания и в мире, а также информации об актуальном состоянии и перспективах развития регионального и мирового рынка труда.*

**По годам обучения результаты могут быть структурированы и конкретизированы следующим образом, результаты разбиты на подблоки: культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки), предметные результаты (технологические компетенции), проектные компетенции (включая компетенции проектного управления).**

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

***Культура труда (знания в рамках предметной области и бытовые навыки):***

- *соблюдает правила безопасности и охраны труда при работе с учебным и лабораторным оборудованием;*
- *владеет безопасными приемами работы с ручными и электрифицированным бытовым инструментом;*
- *использует ручной и электрифицированный бытовой инструмент в соответствии с задачей собственной деятельности (по назначению);*

- разъясняет содержание понятий «изображение», «эскиз», «материал», «инструмент», «механизм», «робот», «конструкция» и адекватно использует эти понятия;
- организует и поддерживает порядок на рабочем месте;
- применяет и рационально использует материал в соответствии с задачей собственной деятельности;
- осуществляет сохранение информации о результатах деятельности в формах описания, схемы, эскиза, фотографии, графического изображения;
- использует при выполнении учебных задач научно-популярную литературу, справочные материалы и ресурсы интернета;
- осуществляет операции по поддержанию порядка и чистоты в жилом и рабочем помещении;
- осуществляет корректное применение/хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки и др.).

### ***Предметные результаты:***

- выполняет измерение длин, расстояний, величин углов с помощью измерительных инструментов;
- читает информацию, представленную в виде специализированных таблиц;
- читает элементарные эскизы, схемы;
- выполняет элементарные эскизы, схемы, в том числе с использованием программного обеспечения графических редакторов;
- характеризует свойства конструкционных материалов природного происхождения (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует основные технологические операции, виды/способы/приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- характеризует оборудование, приспособления и инструменты для обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) или иных материалов (например, текстиля);
- применяет безопасные приемы обработки конструкционных материалов (например, древесины и материалов на ее основе) с использованием ручного и электрифицированного инструмента, имеет опыт отделки изделий из данного материала или иных материалов (например, текстиля);
- выполняет разметку плоского изделия на заготовке;
- осуществляет сборку моделей, в том числе с помощью образовательного конструктора по инструкции;
- конструирует модель по заданному прототипу;
- строит простые механизмы;
- имеет опыт проведения испытания, анализа продукта;
- получил и проанализировал опыт модификации материального или информационного продукта;
- классифицирует роботов по конструкции, сфере применения, степени самостоятельности (автономности), способам управления.

### ***Проектные компетенции (включая компетенции проектного управления):***

- получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации или по готовому образцу с применением рабочих инструментов, не требующих регулирования.

### **Воспитательный аспект:**

Воспитание нравственных и правовых качеств: гуманизма, милосердия, чувства долга, ответственности за свою учебу и работу, поведение дома, в школе, на улице; осознание своих прав и обязанностей; овладение эстетическими нормами поведения человека в обществе.

Содержание учебного предмета.

№	Название раздела	5 класс
	<p><b>Современные технологии и перспективы их развития (6 ч)</b></p>	<p><b>Тема: Потребности человека (2 ч)</b> Потребности и технологии. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий.  <i>Практическая работа.</i> Изучение потребностей человека.  <i>Самостоятельная работа.</i> Разработка программы изучения духовных потребностей членов семьи.</p> <p><b>Тема: Понятие технологии (2 ч)</b> 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.  <i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологиями.  <i>Самостоятельная работа.</i> Подготовка к образовательному путешествию</p> <p><b>Тема: Технологический процесс (2 ч)</b> 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.  <i>Практическая работа.</i> Разработка технологических карт простых технологических процессов.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях, используемых в населённом пункте проживания, и нежелательных для окружающей среды эффектах технологий. Образовательное путешествие (экскурсия) на предприятие города (региона) проживания, работающее на основе современных производственных технологий</p>
	<p><b>Творческий проект (2 ч)</b></p>	<p><b>Тема: Этапы выполнения творческого проекта (1 ч)</b> Творческий проект и этапы его выполнения. Процедура защиты (презентации) проекта. Источники информации при выборе темы проекта.</p> <p><b>Тема: Реклама (1 ч)</b> Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности.  <i>Самостоятельная работа.</i> Выбор товара в модельной ситуации</p>
	<p><b>Конструирование и моделирование (6 ч)</b></p>	<p><b>Тема: Понятие о машине и механизме (2 ч)</b> Понятие о механизме и машине. Виды механизмов. Виды соединений деталей. Типовые детали.  <i>Практические работы.</i> Обсуждение результатов образовательного путешествия. Ознакомление с машинами, механизмами, соединениями, деталями.  <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о машинах и механизмах, помогающих человеку в его жизни</p> <p><b>Тема: Конструирование машин и механизмов (2 ч)</b>          Конструирование машин и механизмов. Технические требования.  <i>Практические работы.</i> Ознакомление с механизмами (передачами).          Конструирование моделей механизмов</p>

		<p><b>Тема: Конструирование швейных изделий (2 ч)</b> Понятие о чертеже, выкройке, лекалах и конструкции швейного изделия. Экономичная и технологичная конструкция 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.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изготовление выкроек для образцов швов</p>
4 Б	<p>«Материальные технологии»  <b>Вариант Б:</b>  <b>Технологии обработки текстильных материалов (26 ч)</b></p>	<p><b>Тема: Текстильное материаловедение (2 ч)</b> Понятие о ткани. Волокно как сырьё для производства ткани. Виды волокон. Понятие о прядении и ткачестве. Современное прядильное, ткацкое и красильно-отделочное производство. Долевые (основа) и поперечные (уток) нити. Ткацкий рисунок, ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Раппорт. Отбелённая, гладкокрашенная и набивная ткань. Долевая нить в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Нетканые материалы, их виды и назначение. Швейные нитки и тесьма. Профессии: оператор прядильного производства, ткач.</p> <p><i>Практические работы.</i> Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях изготовления пряжи и ткани в старину в домашних условиях в районе проживания.</p> <hr/> <p><b><u>Тема: Технологические операции изготовления швейных изделий (6 ч):</u></b></p> <p><b>Тема: Раскрой швейного изделия (2 ч)</b> Рабочее место и инструменты для раскроя. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасного обращения с иглами и булавками. Профессия закройщик.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Выкраивание деталей для образца швов.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации об истории создания ножниц.</p> <p><b>Тема: Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание (2 ч)</b> Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Основные операции при ручных работах: перенос линий выкройки на детали кроя портновскими булавками и мелом, прямыми стежками; временное соединение деталей — смётывание; постоянное соединение деталей — стачивание. Ручная закрепка.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изготовление образца ручных работ: сметывания и стачивания.</p> <p><b>Тема: Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание (2 ч)</b> Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — обмётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).</p> <p><i>Практическая работа.</i> Изготовление образца ручных работ: обмётывания и замётывания.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации об истории создания иглы и напёрстка.</p>



	<p><b>Тема: Операции влажно-тепловой обработки (2 ч)</b> Рабочее место и оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом. <i>Практическая работа.</i> Проведение влажно-тепловых работ. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации об истории создания утюга.</p> <p><b>Тема: Технологии лоскутного шитья (4 ч)</b> Краткие сведения из истории создания изделий из лоскутов. Возможности техники лоскутного шитья, 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. Технология лоскутного шитья по шаблонам: изготовление шаблона из плотного картона; выкраивание деталей лоскутного изделия; технологии соединения деталей лоскутного изделия вручную с помощью прямых, петлеобразных и косых стежков. <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца лоскутного узора (лоскутный верх). <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации об истории лоскутного шитья</p> <p><b>Тема: Технологии аппликации (4 ч)</b> Аппликация на лоскутном изделии. Соединение деталей аппликации с лоскутным изделием вручную петельными и прямыми потайными стежками. <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца лоскутного узора (аппликация)</p> <p><b>Тема: Технологии стёжки (4 ч)</b> Понятие о стёжке (выстёгивании). Соединение лоскутного верха, прокладки и подкладки прямыми ручными стежками. <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца лоскутного узора (стёжка)</p> <p><b>Тема: Технологии обработки срезов лоскутного изделия (4 ч)</b> Виды обработки срезов лоскутного изделия. Технология обработки срезов лоскутного изделия двойной подгибкой. <i>Практическая работа.</i> Изготовление образца лоскутного узора (обработка срезов)</p>
<p><b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (12 ч)</b></p>	<p><b>Тема: Санитария, гигиена и физиология питания (2 ч)</b> <b>Тема: Санитария и гигиена на кухне (1 ч)</b> 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. <i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена».</p> <p><b>Тема: Физиология питания (1 ч)</b> Питание как физиологическая потребность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене</p>

веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая помощь при отравлениях. Режим питания.

*Практическая работа.* Определение качества питьевой воды.

*Самостоятельная работа.* Поиск и ознакомление с информацией о значении витаминов, их содержании в различных продуктах питания. Анализ качества своего питания, составление своей пищевой пирамиды и на её основе — дневного рациона

**Тема: Технологии приготовления блюд (10 ч)**

**Тема: Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы (2 ч)** 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. Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Сорты чая, их вкусовые достоинства, полезные свойства. Влияние эфирных масел, воды на качество напитка. Технология заваривания, подача чая. Сорты и виды кофе. Устройства для размола зёрн 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 на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины.

*Практические работы.* Приготовление бутербродов. Приготовление горячих напитков.

*Самостоятельная работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на домашней кухне; поиск информации об истории микроволновой печи, гигиенической уборке холодильника, значении слова «цикорий» и пользе напитка из него.

**Тема: Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (4 ч)** 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.

*Практическая работа.* Изучение маркировки и штриховых кодов на упаковках круп и макаронных изделий. Приготовление блюда из крупы или макаронных изделий.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации об устройствах кастрюля-кашеварка, мультиварка.

**Тема: Блюда из яиц (2 ч)** 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.

*Практические работы.* Определение свежести яиц. Приготовление блюда из яиц.

*Самостоятельная работа.* Поиск информации о способах хранения яиц без холодильника, истории оформления яиц к народным праздникам.

	<p><b>Тема: Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку (2 ч)</b> 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.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск информации о калорийности продуктов, входящих в состав блюд для завтрака</p>
<p><b>Технологии растениеводства и животноводства (8 ч)</b></p>	<p><b>Тема: Растениеводство (6 ч)</b></p> <p><b>Тема: Выращивание культурных растений (2 ч)</b> Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Признаки и причины недостатка питания растений.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Проведение подкормки растений.</p> <p><i>Самостоятельные работы.</i> Поиск информации о масличных растениях. Фенологическое наблюдение за растениями.</p> <p><b>Тема: Вегетативное размножение растений (2 ч)</b> 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.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Размножение комнатных растений черенками.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о технологиях вегетативного размножения усами, клубнями, спорами.</p> <p><b>Тема: Выращивание комнатных растений (2 ч)</b> Традиционная технология выращивания растений в почвенном грунте. Современные технологии выращивания растений: гидропоника, аэропоника. Технологический процесс выращивания комнатных растений. Технологии пересадки и перевалки. Профессия садовник.</p> <p><i>Практическая работа.</i> Перевалка (пересадка) комнатных растений.</p> <p><i>Самостоятельная работа.</i> Поиск и изучение информации о гидропонике, аэропонике и технологии выращивания растений с применением гидрогеля.</p> <p><i>Образовательное путешествие (экскурсия)</i> на животноводческую ферму.(по возможности)</p>
	<p><b>Тема: Животноводство (2 ч)</b> 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).</p> <p><i>Практическая работа.</i> Ознакомление с технологией производства животноводческой продукции (обсуждение результатов образовательного путешествия, если состоялось)</p>
<p><b>Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч + 2ч)</b></p>	<p><b>Тема: Разработка и реализация творческого проекта (8ч)</b> Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта. <i>Защита (презентация) проекта.</i></p> <p><b>Тема: Итоговый урок.(2ч)</b></p>
<p><b>Итого 70 часов</b></p>	

## Тематическое планирование

	<b>Современные технологии и перспективы их развития (6 ч)</b>	
	Этапы выполнения творческого проекта	
	Реклама	
	<b>Конструирование и моделирование (6 ч)</b>	
	Понятие о машине и механизме	
	Конструирование машин и механизмов	
	Конструирование швейных изделий	
	<b>«Материальные технологии»</b>	
	<b>Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов (26 ч)</b>	
	Текстильное материаловедение	
	Технологические операции изготовления швейных изделий	
	Операции влажно-тепловой обработки	
	Технологии лоскутного шитья	
	Технологии аппликации	
	Технологии стёжки	
	Технологии обработки срезов лоскутного изделия	
	<b>Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов (12 ч)</b>	
	Санитария, гигиена и физиология питания	
	Технологии приготовления блюд	
	<b>Технологии растениеводства и животноводства (8 ч)</b>	
	Растениеводство	
	Животноводство	
	<b>Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч + 2ч )</b>	
	Разработка и реализация творческого проекта	
	Итоговый урок	
	<b>Итого</b>	

**Календарно-тематическое планирование 5 класс (девочки)**

№ урока	Раздел, тема урока	Кол-во часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы
<b>«Современные технологии и перспективы их развития» (6 ч)</b>			
	Вводный инструктаж по охране труда. Потребности человека	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Вводный инструктаж по охране труда. Потребности человека	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Понятие технологии	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Понятие технологии	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологический процесс	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологический процесс	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
<b>«Творческий проект» (2 ч)</b>			
	Этапы выполнения творческого проекта	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Реклама	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
<b>«Конструирование и моделирование» (6 ч)</b>			
	Понятие о машине и механизме	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Понятие о машине и механизме	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Конструирование машин и механизмов	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Конструирование машин и механизмов	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Конструирование швейных изделий	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Конструирование швейных изделий	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
<b>«Материальные технологии» (26 ч)</b>			
<b>Вариант Б: Технологии обработки текстильных материалов</b>			
	Текстильное материаловедение	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Текстильное материаловедение	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологические операции изготовления швейных изделий. <i>Раскрой швейного изделия</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru

18	Технологические операции изготовления швейных изделий. <i>Раскрой швейного изделия</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологические операции изготовления швейных изделий. <i>Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологические операции изготовления швейных изделий. <i>Швейные ручные работы. Перенос линий выкройки, смётывание, стачивание</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологические операции изготовления швейных изделий. <i>Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологические операции изготовления швейных изделий. <i>Швейные ручные работы. Обмётывание, замётывание</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Операции влажно-тепловой обработки	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Операции влажно-тепловой обработки	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии лоскутного шитья	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии лоскутного шитья	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии лоскутного шитья	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии лоскутного шитья	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии аппликации	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии аппликации	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии аппликации	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии аппликации	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии стёжки	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии стёжки	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии стёжки	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии стёжки	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии обработки срезов лоскутного изделия	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии обработки срезов лоскутного изделия	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии обработки срезов лоскутного изделия	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru

	Технологии обработки срезов лоскутного изделия	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
<b>«Технологии кулинарной обработки пищевых продуктов» (12 ч)</b>			
	Санитария, гигиена и физиология питания. <i>Санитария и гигиена на кухне</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Санитария, гигиена и физиология питания. <i>Физиология питания</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Бутерброды и горячие напитки. Бытовые электроприборы</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Блюда из яиц</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Блюда из яиц</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Технологии приготовления блюд. <i>Меню завтрака. Сервировка стола к завтраку</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
<b>«Технологии растениеводства и животноводства» (8 ч)</b>			
	Растениеводство. <i>Выращивание культурных растений</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Растениеводство. <i>Выращивание культурных растений</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Растениеводство. <i>Вегетативное размножение растений</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Растениеводство. <i>Вегетативное размножение растений</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Растениеводство. <i>Выращивание комнатных растений</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Растениеводство. <i>Выращивание комнатных растений</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Животноводство	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru

	Животноводство	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
<b>«Исследовательская и созидательная деятельность» (8 ч + 2 ч)</b>			
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом. Реализация этапов выполнения творческого проекта.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Работа над творческим проектом. Выполнение требований к готовому проекту. Расчёт стоимости проекта.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Защита (презентация) проекта.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Разработка и реализация творческого проекта. <i>Защита проекта.</i>	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Итоговый урок	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru
	Итоговый урок	1	resh.edu.ru uchi.ru РЭШ infourok.ru