**Муниципальное образовательное учреждение**

**гимназия им. А. Л. Кекина г. Ростова**

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрена на заседании кафедры  протокол № 1  Подпись\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Утверждена приказом по гимназии  № 189-о от 26.08.2022 г. |

**Рабочая программа**

**основного общего образования для 5 класса**

**по технологии**

**на 2022-2023 учебный год**

Разработана учителями

МО технологии, физической культуры и ОБЖ

2022-2023 гг

**1. Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена на основе следующих документов:

Нормативно-правовое обеспечение технологического образования школьников. Организация образовательного процесса по учебному предмету «Технология» в образовательных организациях, реализующих основные общеобразовательные программы основного общего и среднего общего образования,должна выстраиваться в соответствии с действующими нормативными документами федерального, регионального уровней.

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»

от 29.12.2012г. No 273-ФЗ (ред. от 24.04.2020) — Режим доступа : https://fzrf.su/zakon/ob-obrazovanii-273-fz/;

2. Федеральный закон от 02.12.2019 г. No 403-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» и отдельныезаконодательные акты Российской Федерации». — Режим доступа : https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/72990882/;

3. Концепция преподавания учебного предмета «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы (Утверждена коллегией Министерства просвещения Российской Федерации 24.12.2018 г.). —— Режим доступа : https://docs.edu.gov.ru/document/c4d7feb359d9563f114aea8106c9a2aa;

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.12.2010г. No 1897 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования». —— Режим доступа : http://ivo.garant.ru/#/document/55170507/paragraph/1:0;

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 г. No 413

«Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования». — Режим доступа : https://base.garant.ru/70188902/;

6. Приказ Министерства образования и науки РФ от 31.12.2015 г.

No 1577 «О внесении изменений в федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 декабря 2010 г. No 1897». — Режим доступа : <http://publication.pravo.gov.ru/Document/View/0001201602050011index=0&range>.

7. Приказ Министерства просвещения РФ от 28.12.2018 г. No 345. «О федеральном перечне учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования». Режим доступа :

https://docs.edu.gov.ru/document/1a542c2a47065cfbd1ae8449adac2e77/.

8. Приказ Министерства просвещения РФ от 22.11.2019 г. No 632 «О вне-

сении изменений в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к ис-

пользованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования, сформированный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 28 декабря 2018 г. No 345». — Режим доступа :

https://docs.edu.gov.ru/document/444714232cf3aff28e7b363309aa7fcb/.

139. Приказ Министерства просвещения РФ от 11.06.2019г. No 286 «О внесении изменений в Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по основным общеобразовательным программам — образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 30 августа 2013 г. No 1015». –— Режим доступа :

https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/72188544/.

10. Приказ Министерства просвещения РФ от 03.09.2019 г. No 465 «Об

утверждении перечня средств обучения и воспитания, необходимых для реализации образовательных программ начального общего, основного общего и среднего общего образования, соответствующих современным условиям обучения, необходимого при оснащении общеобразовательных организаций в целях реализации мероприятий по содействию созданию в субъектах Российской Федерации (исходя из прогнозируемой потребности) новых мест в общеобразовательных организациях, критериев его формирования и требований к функциональному оснащению, а также норматива стоимости оснащения одного места обучающегося указанными средствами обучения и воспитания». — Режим доступа : http://ivo.garant.ru/#/document/73346907/paragraph/1:0.

11. Приказ Министерства просвещения РФ от 18.02.2020 г. No 52 «Об утверждении плана мероприятий по реализации Концепции преподавания

предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, на 2020-2024 годы, утвержденной на заседании Коллегии Министерства просвещения Российской Федерации 24 декабря 2018 г.» — Режим доступа :

https://docs.edu.gov.ru/document/00001737e3eb943013c0e95113644904/.

12. Примерная основная образовательная программа основного общего образования (одобрена решением ФУМО по общему образованию от 08.04.2015 г. Протокол от No 1/15). — Режим доступа :

https://fgosreestr.ru/registry/primernaya-osnovnayaobrazovatelnaya-programma-osnovnogo-obshhego-obrazovaniya-3/ (архив основных образовательных программ) (рекомендуем для 6–9-х классов в 2020–2021 уч.г.).

13. Примерная основная образовательная программа основного общего

образования (одобрена решением ФУМО по общему образованию

от 08.04.2015, протокол No 1/15 (в редакции протокола No 1/20 от 04.02.2020)). — Режим доступа :

https://fgosreestr.ru/registry/%d0%bf%d0%be%d0%be%d0%bf\_%d0%be%d0%be%d0%be\_06-02-2020/ (рекомендуем для 5-х классов в 2020-2021 уч.г.).

14. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от

29.12.2010 г. No 189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-

эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"» (с изменениями на 22.05.2019 г.). — Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/902256369.

15. Примерные рабочие программы по учебному предмету «Технология»

для основного общего образования.

16. Письмо Министерства образования и науки РФ от 28.10.2015 г. No 08-1786 «О рабочих программах учебных предметов». — Режим доступа : https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/71139306/.

17. Письмо Министерства образования и науки России от 18.08.2017

No 09-1672 «О направлении Методических рекомендаций по уточнению понятия и содержания внеурочной деятельности в рамках реализации основных общеобразовательных программ, в том числе в части проектной деятельности». — Режим доступа : https://legalacts.ru/doc/pismo-minobrnauki-rossii-ot-18082017-n-09-1672-o-napravlenii/.

18. Распоряжение Минпросвещения России от 01.11.2019 No Р-109

«Об утверждении методических рекомендаций для органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации и общеобразовательных организаций по реализации Концепции преподавания предметной области "Технология" в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы» — Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/563932203.

19. Распоряжение Министерства просвещения Российской Федерации от

27.02.2020 г. No Р-20 «Об утверждении перечня субъектов Российской Федерации, реализующих мероприятия по освоению предметной области «Технология» и других предметных областей, включая астрономию, химию, биологию на базе организаций, имеющих высокооснащенные ученико-места, в т.ч. детских технопарков «Кванториум», в 2020 году».

20. Распоряжение Минпросвещения России от 17.12.2019 No Р-133 (ред. от 15.01.2020) «Об утверждении методических рекомендаций по созданию (обновлению) материально-технической базы общеобразовательных организаций, расположенных в сельской местности и малых городах, для формирования у обучающихся современных технологических и гуманитарных навыков при реализации основных и дополнительных общеобразовательных программ цифрового и гуманитарного профилей в рамках региональных проектов, обеспечивающих достижение целей, показателей и результата федерального проекта «Современная школа» национального проекта «Образование» и признании утратившим силу распоряжение Минпросвещения России от 1 марта 2019 г. No Р-23 Об утверждении методических рекомендаций по созданию мест для реализации основных и дополнительных общеобразовательных программ цифрового, естественнонаучного, технического и гуманитарного профилей в образовательных организациях, расположенных в сельской местности и малых городах, и дистанционных программ обучения определенных категорий обучающихся, в том числе на базе сетевого взаимодействия» — Режим доступа : <https://fzakon.ru/dokumenty-ministerstv-i-vedomstv/rasporyazhenie-minprosvescheniya-rossii-ot> 17.12.2019-n-r-133/15

21. Методика определения высокооснащенных мест для реализации образовательных программ в системе дополнительного образования детей (утв. Минобрнауки России 01.06.2017) — Режим доступа :

https://legalacts.ru/doc/metodika-opredelenija-vysokoosnashchennykh-mest-dlja-realizatsii-obrazovatelnykh-programm-v/.

22. Методические рекомендации для субъектов Российской Федерации по

вопросам реализации основных и дополнительных общеобразовательных программ в сетевой форме (Утверждены Минпросвещения России 28.06.2019 No МР-81/02вн). — Режим доступа : https://legalacts.ru/doc/metodicheskie-rekomendatsii-dlja-subektov-rossiiskoi-federatsii-po-voprosam-realizatsii/.

23. Методические рекомендации для органов исполнительной власти

субъектов Российской Федерации и общеобразовательных организаций по реализации Концепции преподавания предметной области «Технология» в образовательных организациях Российской Федерации, реализующих основные общеобразовательные программы, утвержденной протоколом заседания коллегии Министерства просвещения РФ от 24 декабря 2018 г. No ПК-1вн. Утверждены распоряжением Минпросвещения России от 01.11.2019 No Р-109. — Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/563932203.

24. Методические рекомендации для руководителей и педагогических ра-

ботников общеобразовательных организаций по работе с обновленной примерной основной образовательной программой по предметной области «Технология» от 28.02.2020 г. No МР–26/02 вн 26. Постановление Правительства Ярославской области от 06.03.2014 г. No 188-п «Об утверждении Стратегии социально-экономического развития Ярославской области до 2025 года (с изменениями на 23 октября 2019 года)». –—

Режим доступа : http://docs.cntd.ru/document/412703993 (дата обращения

15.05.2020).

25. Региональный проект «Современная школа» — Режим доступа :

https://www.yarregion.ru/depts/dobr/Pages/np1\_sov\_school.aspx.16Прил

**2. Результаты обучения:**

**5 класс**

По завершении учебного года обучающийся:

* + характеризует рекламу как средство формирования потребностей;
  + характеризует виды ресурсов, объясняет место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
  + называет предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
  + разъясняет содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользуется этими понятиями;
  + объясняет основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
  + приводит произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
  + объясняет, приводя примеры, принципиальную технологическую схему, в том числе характеризуя негативные эффекты;
  + составляет техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
  + осуществляет сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
  + осуществляет выбор товара в модельной ситуации;
  + осуществляет сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
  + конструирует модель по заданному прототипу;
  + осуществляет корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
  + получил и проанализировал опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
  + получил и проанализировал опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
  + получил и проанализировал опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
  + получил и проанализировал опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
  + получил и проанализировал опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов;
  + получил и проанализировал опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

Тематическое планирование по технологии для 5–х классов составлено с учетом рабочей программы воспитания.

**3. Учебно-тематический план**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | Название раздела, модуля программы | Всего часов | | Из них | | | |
| Авторская программа | Рабочая программа | Практические рабо-ты | Лабораторные рабо-ты | экскурсии | Контрольные работы |
| 1. | **Вводный урок. Вводный инструктаж**.  Творческая проектная деятельность. | 0 | **(2)** |  |  |  |  |
| 2. | **Технологии домашнего хозяйства. Электротехника.**  -интерьер кухни, столовой  -электротехника  - проект | **3**  2  1 | **6**  2  1  (3) | 1  3 |  |  |  |
| 3. | **Кулинария**  -санитария и гигиена;  - физиология питания;  - блюда из яиц,  - бутерброды, горячие напитки**Исследовательская и созидательная деятельность»**;  - блюда из овощей;Тема  - блюда из круп, бобовых и макаронных изделий;  - сервировка стола, этикет;  - проект | **14**  1  1  2  2  4  2  2  **-** | **18**  1  1  4  4  2  2  (4) | 2  2    1  1  4 | 1 |  |  |
| 4. | **Создание изделий из текстильных материалов**  - свойства текстильных материалов;  - элементы машиноведения;  - ручные работы;  - конструирование швейных изделий;  - технология изготовления швейных изделий,  - проект | **22**  4  4  -  4  10 | **26**  4  4  2  4  10  (4) | 2  1  2  7 | 3 |  |  |
| 5. | **Художественные ремёсла**  - декоративно-прикладное искусство;  - основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства;  - лоскутное шитье.  - проект | **8**  2  2  4  - | **14**  2  2  4  (6) | 1  2  2  6 |  |  |  |
| 6. | Технологии творческой и опытнической деятельности | **18** | **18** |  |  |  |  |
| 7. | Робототехника | **1** | **1** |  |  |  |  |
| 8. | Компьютерная графика и черчение | **1** | **1** |  |  |  |  |
|  | ИТОГО | 68 | 68 | 37 | 4 | 1 |  |

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ занятия (урока)** | **Дата** | **Тема занятия** | **ЦОРЫ** | **Основное содержание.**  **Дидактические единицы.** | **Характеристика видов деятельности учащихся** |
| 1.  (1-2) |  | Вводный урок. Творческая проектная деятельность. Вводный инструктаж. Разработка эскиза рекламы проектного изделия | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7553/main/256220/ | Технология как дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Вводный инструктаж по охране труда. Краткая формулировка задачи проекта. Постановка проблемы. Звездочка обдумывания. Этапы проектной деятельности. Потребности и технологии. Потребности. Иерархия потребностей. Общественные потребности. Потребности и цели. Развитие потребностей и развитие технологий. Реклама. Принципы организации рекламы. Способы воздействия рекламы на потребителя и его потребности. | Ознакомление с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Ознакомление с правилами поведения в мастерской и на рабочем месте. Ознакомление с понятиями «проект», «основные компоненты проекта», «этапы проектирования» |
|  |  |  | 1. **Интерьер кухни столовой. Бытовые электроприборы – 6 часов** | | | |
| 2.  (3-4) |  | Интерьер кухни, столовой.  Выполнить эскиз кухни - столовой. |  | Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические).  Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни на ПК | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. Выполнение эскиза кухни- столовой. |
| 3.  (5-6) |  | Бытовые электроприборы на кухне.  Работа над творческим проектом: «Планирование кухни - столовой» |  | Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ), посудомоечной машины и др. | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.  Поисковый этап работы над проектом (проблемная ситуация, цель проекта, задачи проекта, исследование, выбор лучшей идеи). |
| 4.  (7-8) |  | Технологический этап проекта. Оформление проекта.  Аналитический этап.  Защита проекта | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7553/main/256220/ | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. | Выполнение технологического этапа: размещение электробытовых приборов, выбор цветового решения кухни, проектирование с помощью компьютера.  Самооценка и оценка. Защита проекта. |
|  |  |  | 1. **Кулинария -18 часов** | | | |
| 5.  (9-10) |  | Санитария и гигиена на кухне. Физиология питания.  Составить индивидуальный режим питания. | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7575/start/256434/>  <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7576/start/256403/>  https://resh.edu.ru/subject/lesson/7573/start/296671/ | 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 безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными приборами, с горячей посудой и жидкостью, ножом и кухонными 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 | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии. Осваивать безопасные приёмы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.  Оказывать первую помощь при порезах и ожогах.  Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды. Составлять индивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. |
| 6.  (11-12) |  | Бутерброды и горячие напитки.  Приготовление бутербродов и чая. |  | Значение хлеба в питании человека. Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Технология приготовления бутербродов. Инструменты и приспособления для нарезки. Требования к качеству готовых бутербродов. Условия и сроки их хранения. Подача бутербродов. Профессия пекарь. 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 какао, подача напитка | Приготавливать и оформлять бутерброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться с профессией пекарь. |
| 7.  (13-14) |  | Блюда из круп, бобовых  и макаронных изделий.  Приготовление каши. | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7098/start/257277/>  <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7099/start/257839/>  https://resh.edu.ru/subject/lesson/7100/start/309216/ | Виды круп, бобовых и макаронных изделий. 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. | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую кашу. Определять консистенцию блюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий. Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. |
| 8. (15-16) |  | Блюда из овощей и фруктов.  Приготовление салата из  сырых овощей. | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7574/start/296702/>  https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/start/256185/ | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Подготовка их к заморозке. Хранение и условия кулинарного использования свежезамороженных продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внешнему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лабораториях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей. Общие правила механической кулинарной обработки овощей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей. Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки. Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украшение готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зеленью. | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. |
| 9.  (17-18) |  | Тепловая кулинарная обработка овощей. | <https://resh.edu.ru/subject/lesson/7577/start/256185/>  https://resh.edu.ru/subject/lesson/7578/start/256623/ | Значение и виды тепловой обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов тепловой обработки овощей.  Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для салатов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению готовых блюд. | **Обработка боковых срезов и рукавов**  Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.  Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.  Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. Находить и представлять информацию o способах тепловой обработки, позволяющих сохранять питательные вещества и витамины. |
| 10.(19-20) |  | Блюда из яиц.  Приготовление омлета. |  | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при кулинарной обработке яиц. 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 | Определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды. Готовить блюда из яиц. Находить и представлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. **Обработка боковых срезов и рукавов** |
| 11.  (21-22) |  | Приготовление завтрака. Сервировать стол  к завтраку. |  | 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 | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |
| 12.  (23-24) |  | Работа над проектом «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» |  | Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический этап | Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности. Соблюдать технологии изготовления изделия, подбор продуктов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.  Изучать этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. |
| 13. (25-26) |  | Заключительный этап.  Защита проекта. |  | Заключительный (аналитический) этап. Определение затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. Подготовка презентации, пояснительной записки и доклада для защиты творческого проекта | Выполнять контроль готового изделия. Проводить анализ того, что получилось, а что нет. Составлять доклад для защиты творческого проекта.  Защищать творческий проект |
|  |  |  | 1. **Создание изделий из текстильных материалов. Проекты «Фартук для работы на кухне», «Салфетка на кухню», «Юбка» – 26 часов** | | | |
| 14.(27-28) |  | Производство текстильных материалов. Получение ткани.  Определение нити основы и лицевой стороны в х/б тканях | https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/main/256744/ | Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных волокон растительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в условиях современного прядильного, ткацкого и отделочного производства и в домашних условиях. | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей.  Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. |
| 15 (29-30) |  | Текстильные материалы и их свойства.  Изучение свойств ткани из хлопка и льна.  Современные производственные технологии Ярославского региона. Разработка буклета о предприятии | [https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/main/256744/https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/start/289285/](https://resh.edu.ru/subject/lesson/7565/main/256744/https:/resh.edu.ru/subject/lesson/7566/start/289285/)  https://resh.edu.ru/subject/lesson/7566/start/289285/ | Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | Определять направление долевой нити в ткани.  Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.  Определять виды переплетения нитей в ткани.  Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.  Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований |
| 16 (31-32) |  | Конструирование швейных изделий.  Определить размеры швейного изделия. |  | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. |
| 17.  (33-34) |  | Изготовление выкроек  Построить чертеж швейного изделия в масштабе. |  | Снятие мерок. Особенности построения выкроек салфетки, подушки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской на резинке, сарафана, топа. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы ножницами. | Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий |
| 18.(35-36) |  | Подготовка ткани к раскрою.  Выполнить раскрой швейного изделия. |  | Подготовка ткани к раскрою. Раскладкавыкроек на ткани c учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани направления рисунка. Инструменты  и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки c учётом припусков на швы Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы c портновскими булавками | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учетом припусков на швы.  Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя |
| 19.  (37-38) |  | Швейные ручные работы  Изготовить образцы ручных работ. |  | Понятие o стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выполнению ручных работ. Пpaвила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: c помощью резца-колёсика, прямыми стежками, c помощью булавок. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания - ручное обмётывание; временное соединение деталей - смётывание; временное закрепление подогнутого края - замётывание (с открытым и закрытым срезами) | Изготовлять образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание |
| 20.  (39-40) |  | Подготовка швейной машины к работе  Заправка верхней и нижней нити |  | Современная бытовая. швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машин­ных работ. Подготовка швейной машинык работе: намотка нижней ниткина шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки наверх | Изучать устройство современной бытовой швейной машины c электрическим приводом.  Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку,заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх |
| 21.  (41-42) |  | Приемы работы на швейной машине.  Изготовление образцов машинных работ. |  | Приёмы работы на швейной машине: начало работы, поворот строчки под углом закрепление машинной строчки в начале и в конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначение и правила использования регулирующих механизмов: переключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши шитья назад | Выполнять прямую и зигзагообразнуную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки с использованием клавиши шитья назад.  Находить и представлять информации об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда |
| 22.  (43-44) |  | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка.  Изготовить образцы машинных работ. Провести ВТО. |  | Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания - обмётывание машинной зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей - стачивание; постоянное закрепление подогнутого края - застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажнo-тепловой обработки ткани. Правила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: соединительных (стачной шов вразутюжку  и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом) | Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообразными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.  Проводить влажно-тепловую обработку на образцах машинных швов: разутюживание, заутюживание, приутюживание. |
| 23 (45-46) |  | Технология изготовления швейных изделий |  | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), под ре­зинку (в юбке) | Изучать последовательность изготовления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки.  Находить и представлять информацию об истории одежды, швейных изделий. Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной |
| 24 (47-48) |  | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» |  | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Предварительный расчёт затрат  на изготовление изделия. | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов» |
| 25 (49-50) |  | Изготовление проектного изделия.  Проведение самоконтроля. |  |  | Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление.  Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. |
| 26 (51-52) |  | Окончательная доработка изделия. Самоанализ изделия.  Защита проекта. |  |  | Оформлять пояснительную записку к творческому проекту, проводить испытание изделия, анализ соответствия готового изделия выбранным критериям. Проводить подсчет затрат на изготовление. Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад к защите творческого проекта |
|  |  |  | 1. **Художественные ремесла. Творческий проект «Лоскутная мозаика» - 16 часов** | | | |
| 27.  (53-54) |  | Декоративно-прикладное искусство |  | Запуск четвёртого творческого проекта, 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 | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.  Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенности декоративно-прикладного искусства народов России. Посетить музей прикладного творчества  « Находить и предъявлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалах, применяемых для украшения праздничной одежды в старину. |
| 28  (55-56) |  | Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства  Выполнить эскизы орнаментов для сал­фетки и платка. |  | Понятие «композиция». Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, ритмическая и пластическая ком позиции. Симметрия и асимметрия. Фактура, текстура и колорит в композиции. Понятие «орнамент». 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. | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизы орнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно.  Изучать гармонические цветовые композиции. |
| 29  (57-58) |  | Создание эскизов с помощью компьютера.  Создать графическую композицию с помощью графического редактора. |  | Возможности графических редакторов персональных компьютеров в создании эскизов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на компьютере c помощью графического редактора. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. | Создавать графические композиции на листе бумаги или на компьютере с помощью графического редактора.  Знакомство с профессией художника декоративно-прикладного искусства и народных промыслов. |
| 30 (59-60) |  | Лоскутное шитье.  Разработать узор для лоскутного шитья на компьютере. |  | 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. | Изучать различные виды техники лоскутного шитья.  Разрабатывать узор для лоскутного шитья на компьютере с помощью графического редактора. |
| 31.  (61-62) |  | Изготовить шаблоны из картона.  Изготовить образцы лоскутных узоров. |  | 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 | Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги.  Подбирать лоскуты ткани, соответствующие по цвету, фактуре, волокнистому составу для создания лоскутного изделия.  Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлять информацию об истории лоскутного шитья |
| 32.  (63-64) |  | Работа над творческим проектом «Лоскутная мозаика» |  | Реализация этапов выполнения творческого проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего | Знакомится с проектами творческих проектов пятиклассников.  Определять цель и задачи проектной деятельности.  Выполнять проект по разделу «Художественные ремёсла». |
| 33 (65-66) |  | Творческий проект |  | Технологический этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчёт затрат на изготовление. | Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проекта. |
| 33 (65-66) |  | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации |  | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. подготавливать электронную презентацию. Составлять доклад к защите творческого проекта. |
|  |  | Самоанализ.  Защита творческого проекта.  Подведение итогов. |  | Заключительный (аналитический) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия.  Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта. | Провести самоанализ выполненного проекта. Разработка электронной презентации.  Презентация и защита творческого проекта.  Организация выставки творческих работ учащихся 5 класса. |
| 34 (67) |  | Робототехника |  |  |  |
| 34 (68) |  | Компьютерная графика, черчение |  |  |  |

**Планируемые результаты изучения учебного предмета**

**Результаты обучения**

Овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации необходимыми для создание продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими свойствами ; умениями ориентироваться в мире профессий, умения оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности , составлять жизненные и профессиональные планы ; навыками самостоятельного планирования и ведения домашнего хозяйства; а также формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и его результатам.

**Кулинария**

***ученик научится:***

•самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

***Учащийся получит возможность научиться:***

•выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

**Электротехника**

обучающийся научится:

•экономить электрическую энергию

обучающийся получит возможность научиться:

•эксплуатировать приборы и аппараты, используя дополнительную информацию.

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

Учащийся научится:

•планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла, осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

получит возможность научиться:

•организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных правил, поиска новых решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

•осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Создание изделий из текстильных материалов**

Учащийся научится:

•изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

•выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

получит возможность научиться:

•выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;

• определять и исправлять дефекты швейных изделий;

•выполнять художественную отделку швейных изделий;

•изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

**Учебно-методическое и дидактическое обеспечение программы**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Класс | Количество часов | | Программное обеспечение | Учебно-дидактическое обеспечение | | Методическое обеспечение | |
| В неделю | В год |  | Учебник | Пособие | КИМы |  |
| 5 | 2 | 68 | Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5-9 классы. Проект. – Просвещение, 2011. (Стандарты второго поколения)  Программы ОУ. Технология. Трудовое обучение. 1-4, 5-11 классы. Научные руководители: Ю.Л. Хотунцев, В.Д. Симоненко, Просвещение, 2007 | Технология. Технология ведения дома: 5 класс / уч. для обуч-ся обр. учр. / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2018. | Технология. 5 класс Рабочая тетрадь для учащихся ОУ (вариант для девочек) / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2018. | Технология. 5 класс Рабочая тетрадь для учащихся ОУ (вариант для девочек) / Н.В. Синица, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2012.  Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005. | Технология. Обслуживающий труд: 5 класс: метод. рек-ции / Ю.В. Крупская; под ред. В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2010.  Технология. Методическое пособие. 5класс .Издание второе доработанное. Москва «Вентана-Граф»2014 под редакцией Н.В.Синица, П.С.Самородский |

**Материально-техническое и информационно-техническое обеспечение**

**Наличие материально-технического, информационного обеспечения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | вид средства обучения | наименование средства обучения / учебного пособия |
| 1 | Книгопечатная продукция | УМК:  Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», учебник для обучающихся 5 класса, М.: «Вентана-Граф», 2018год  Примерная программа по технологии для учащихся 5-9 классов, М.: Просвещение, 2010 год (стандарты второго поколения);  Программа основного общего образования «Технология. Обслуживающий труд» рекомендованная Департаментом общего среднего образования Министерства образования Российской Федерации, М.: Издательский центр «Вентана-Граф», 2010г. Авторы программы: М.В.Хохлова, П.С.Самородский, Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.  Рабочая тетрадь к учебнику под ред. В.Д.Симоненко. Технология: для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений, М.: «Вентана-Граф», 2012 год  Методические рекомендации по оборудованию мастерской. М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева. «Формула правильного питания», методическое пособие для педагога. М.: ОЛМА Медиа Групп, 2008 год |
| 2 | Печатные пособия | Стенды и плакаты по т/б  Таблицы:  – Правила по технике безопасности при работе на кухне  – Пищевые вещества  – Санитарно-гигиенические правила  – Приемы работы ножом и приспособлениями  – Сервировка стола  – Правила пользования столовыми приборами  – Первичная обработка овощей  – Приготовление бутербродов  – Приготовление блюд из яиц  – Напитки (чай, какао, кофе)  – Правильная посадка  – Машинная игла и моталка  – Техника безопасности при работе ручными инструментами  – Швейная машина  – Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами  – Раскрой швейных изделий (раскладка)  – Машинные швы  – Обработка фартука  – Ручные стежки и строчки  – Разработка моделей фартуков  – Заправка ниток в швейную машину |
| 3 | Компьютерные и коммуникативные средства | Компьютерные слайдовые презентации:  Бутерброды;  К бутербродам;  Овощи;  Овощи и блюда из них;  Сервировка стола к завтраку;  Физиология питания;  Бытовые приборы на кухне;  Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна.  Растительные волокна;  Лен;  Хлопок;  Машиноведение;  История создания швейной машины;  Лоскутное шитье;  Пэчворк;  Построение узоров в лоскутной пластике;  Виды машинных швов;  Виды одежды и ее назначение;  Снятие мерок и их запись;  Построение чертежа фартука в масштабе;  Построение чертежа фартука в натуральную величину;  Конструирование фартука;  Моделирование фартука;  Вышивка:  Вышивка. Свободные вышивальные швы.  Диск с программой «Технология» В.Д.Симоненко |
| 4 | Технические средства обучения |  |
| 5 | Экранно-звуковые пособия |  |
| 6 | Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование | Набор ручных инструментов и приспособлений  Виды швов, вышивок, орнаментов  Комплект оборудования для ВТО |
| 7 | Натуральные объекты | Коллекции текстильных волокон  Коллекции текстильных материалов  Аптечка первой мед. Помощи  Набор круп |
| 8 | Оборудование кабинета (мастерской) | Парты ученические  Стулья ученические  Стол учительский  Стол демонстрационный  Машины швейные  Гладильная доска  Маникен учебный  Стенды с выставкой ученических работ  Секционные шкафы  Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором для крепления плакатов и таблиц |

Для отражения количественных показателей в требованиях используется следующая система символических обозначений:

* К **–** для каждого ученика (15 ученических комплектов на мастерскую плюс один комплект для учителя);
* М – для мастерской (использования учителем при подготовке к занятиям, редко используемое оборудование);
* Д- оборудование для демонстраций;
* Ф– для фронтальной работы (8 комплектов на мастерскую, но не менее 1 экземпляра на двух учеников,);
* П – комплект или оборудование, необходимое для практической работы в группах, насчитывающих несколько учащихся (4-5 человек);

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения | Согласно требованиям к оснащению | Необходимо |
| **1.** | **Библиотечный фонд (книгопечатная продукция)** |  |  |
|  | Стандарт основного общего образования по технологии | М | **-** |
|  | Примерная программа основного общего образования по технологии | М | **-** |
|  | Рабочие программы по направлениям технологии | М | **-** |
|  | Учебники по технологии для 5, 6, 7, 8, 9 , 10, 11 класса | К | **-** |
|  | Рабочие тетради для 5, 6, 7, 8, 9 класса | К | **-** |
|  | Комплект дневников наблюдений за развитием сельскохозяйственных растений и животных | К | К |
|  | Другие дидактические материалы по всем разделам каждого направления технологической подготовки учащихся | М | - |
|  | Научно-популярная и техническая литература по темам учебной программы. | Д | - |
|  | Нормативные материалы (ГОСТы, ОСТы, ЕТКС и т.д.) по разделам технологической подготовки | М | - |
|  | Справочные пособия по разделам и темам программы | М | - |
|  | Методические пособия для учителя (рекомендации к проведению уроков) | М | - |
|  | Методические рекомендации по оборудованию кабинетов и мастерских | М | - |
| **2.** | **Печатные пособия** |  |  |
|  | Таблицы (плакаты) по безопасности труда ко всем разделам технологической подготовки | М | - |
|  | Таблицы (плакаты) по основным темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся | М | - |
|  | Раздаточные дидактические материалы по темам всех разделов каждого направления технологической подготовки учащихся | М, К | - |
|  | Раздаточные контрольные задания | М, К | **-** |
|  | Портреты выдающихся деятелей науки и техники | М | М |
|  | Плакаты и таблицы по профессиональному самоопределению в сфере материального производства и сфере услуг. | М | М |
| **3.** | **Информациионно-коммуникационные средства** | М |  |
|  | Мультимедийные моделирующие и обучающие программы, электронные учебники по основным разделам технологии. | М | - |
|  | Электронные библиотеки и базы данных по основным разделам технологии. | М | М |
|  | Интернет-ресурсы по основным разделам технологии. | М | - |
| **4.** | **Экранно-звуковые пособия** |  |  |
|  | Видеофильмы по основным разделам и темам программы | М | М |
|  | Видеофильмы по современным направлениям развития технологий, материального производства и сферы услуг. | М | М |
|  | Таблицы-фолии и транспоранты-фолии по основным темам разделов программы | М | М |
|  | Комплекты диапозитивов (слайдов) по различным темам и разделам программы | М | М |
| **5.** | **Технические средства обучения** |  |  |
|  | Экспозиционный экран на штативе или навесной | М | - |
|  | Видеомагнитофон (видеоплейер) | М | - |
|  | Телевизор с универсальной подставкой | М | - |
|  | Цифровой фотоаппарат | М | - |
|  | Мультимедийный компьютер | М | - |
|  | Сканер[[1]](#footnote-1) | М | М |
|  | Принтер[[2]](#footnote-2) | М | М |
|  | Копировальный аппарат[[3]](#footnote-3) | М | М |
|  | Мультимедийный проектор[[4]](#footnote-4) | М | - |
|  | Средства телекоммуникации | М | - |
| **6.** | **Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование** |  |  |
|  | Аптечка | М | М |
|  | Халаты | К | К |
|  | Очки защитные | К | К |
| **7.** | ***Раздел: Технологии ведения дома*** |  |  |
|  | Комплект инструментов для санитарно- технических работ | П | П |
|  | Комплект инструментов для ремонтно-отделочных работ | П | П |
|  | Комплект вспомогательного оборудования для ремонтно- отделочных работ | П | П |
|  | Комплект бытовых приборов и оборудования для ухода за жилищем, одеждой и обувью | М | М |
|  | ***Раздел: Создание изделий из текстильных и поделочных материалов*** |  |  |
|  | Станок ткацкий учебный | М | **-** |
|  | Манекен 44 размера (учебный, раздвижной) | М | **-** |
|  | Стол рабочий универсальный | К | **-** |
|  | Машина швейная бытовая универсальная | К | **-** |
|  | Оверлок | М | **-** |
|  | Комплект оборудования и приспособлений для влажно-тепловой обработки | М | **-** |
|  | Комплект инструментов и приспособлений для ручных швейных работ | К | **-** |
|  | Комплект инструментов и приспособлений для вышивания | К | К |
|  | Комплект для вязания крючком | К | К |
|  | Комплект для вязания на спицах | К | К |
|  | Набор шаблонов швейных изделий в М 1:4 для моделирования | П | П |
|  | Набор приспособлений для раскроя косых беек | М | М |
|  | Набор санитарно-гигиенического оборудования для швейной мастерской | К | - |
|  | Шаблоны стилизованной фигуры | П | П |
|  | Набор измерительных инструментов для работы с тканями | К | К |
|  | ***Раздел: Кулинария*** |  |  |
|  | Санитарно-гигиеническое оборудование кухни и столовой | М | - |
|  | Фильтр для воды | М | М |
|  | Холодильник | М | М |
|  | Печь СВЧ | М | М |
|  | Весы настольные | М | М |
|  | Комплект кухонного оборудования на бригаду (мойка, плита, рабочий стол, шкаф, сушка для посуды) | П | П |
|  | Электроплиты | П | П |
|  | Набор кухонного электрооборудования | П | П |
|  | Набор инструментов и приспособлений для механической обработки продуктов | П | П |
|  | Комплект кухонной посуды для тепловой обработки пищевых продуктов | П | П |
|  | Набор инструментов и приспособлений для тепловой обработки пищевых продуктов | П | П |
|  | Набор инструментов для разделки рыбы | П | П |
|  | Набор инструментов для разделки мяса | П | П |
|  | Мясорубка (электромясорубка) | П | П |
|  | Набор инструментов и приспособлений для разделки теста | П | П |
|  | Комплект разделочных досок | П | П |
|  | Набор мисок эмалированных | П | П |
|  | Набор столовой посуды из нержавеющей стали | К | П |
|  | Сервиз столовый | М | П |
|  | Сервиз чайный | М | П |
|  | Набор оборудования и приспособлений для сервировки стола | М | П |
|  | ***Раздел: Черчение и графика*** |  |  |
|  | Ученический набор чертежных инструментов | К | **-** |
|  | Набор чертежных инструментов для выполнения изображений на классной доске | М | **-** |
| **8.** | **Специализированная учебная мебель** |  |  |
|  | Аудиторная доска с магнитной поверхностью и набором приспособлений для крепления плакатов и таблиц | М | **-** |
|  | Компьютерный стол | М | **-** |
|  | Секционные шкафы (стеллажи) для хранения инструментов, приборов, деталей | М | **-** |
|  | Ящики для хранения таблиц и плакатов | М | **-** |
|  | Укладки для аудиовизуальных средств (слайдов, кассет и др.) | М | **-** |
|  | Штатив для плакатов и таблиц | М | **-** |
|  | Специализированное место учителя | М | **-** |
|  | Ученические лабораторные столы 2-х местные с комплектом стульев | Ф | **-** |
| **9.** | **Модели (или натуральные образцы)** |  |  |
|  | Динамическая модель школьного учебно-опытного участка | М | М |
|  | Модели сельскохозяйственных орудий труда и техники | М | М |
| **10.** | **Натуральные объекты** |  |  |
|  | Коллекции изучаемых материалов | М | - |
|  | Расходные материалы (пиломатериалы, фанера, красители, метизные изделия, шкурка, металлопрокат, ножовочные полотна, пилки для лобзика, материалы для ремонтно-отделочных работ, удобрения, средства защиты растений, пленка полиэтиленовая, бумага фильтровальная, горшочки и кубики торфяные и т.д.) | М | - |
|  | Комплект образцов материалов и изделий для санитарно-технических работ | М | - |
|  | Комплект образцов материалов для ремонтно-отделочных работ | М | М |

***Стенды и плакаты по т/б***

***Таблицы:***

– Правила по технике безопасности при работе на кухне

– Пищевые вещества

– Классификация блюд

– Санитарно-гигиенические правила

– Приемы работы ножом и приспособлениями

– Сервировка стола

– Правила пользования столовыми приборами

– Первичная обработка овощей

– Приготовление бутербродов

– Приготовление блюд из яиц

– Напитки (чай, какао, кофе)

– Правильная посадка

– Машинная игла и моталка

– Техника безопасности при работе ручными инструментами

– Швейная машина типа ПМЗ

– Организация рабочего места и т/б при работе ручными инструментами

– Раскрой швейных изделий (раскладка)

– Машинные швы

– Обработка фартука

– Приводные устройства

– Ручные стежки и строчки

– Разработка моделей фартуков

– Заправка ниток в швейную машину

***Инструкционные (технологические) карты***

ИК-1 – Как правильно снять мерки

ИК-3 – Швы шивальные

ИК 5-1 – Яйца

ИК 5-2 – Омлет с помидорами, сосисками и зеленым горошком

ИК 5-3 – Приготовление овощных салатов (карточки)

ИК 5-4 – Технологическая последовательность приготовления салатов из свежих овощей

ИК 5-5 - Технология замораживания овощей

ИК 5-6 – Технология сушки яблок

ИК 5-7 - Технологическая последовательность при работе над вышивкой

ИК 5-11 – ОО прихватки, выполненной в лоскутной технике

ИК 5-12 – Технология изготовления прихватки, выполненной в лоскутной технике

ИК 6-3 – Построение фартука с нагрудником

ИК 6-4 – Подготовка выкройки к раскрою

ИК 6-5 – Обработка нижнего и боковых срезов фартука

ИК 6-6 – Обработка бретелей фартука

ИК 6-7 – Обработка нагрудника

ИК 6-8 – Обработка пояса

ИК 6-9 – Обработка верхнего среза фартука притачным поясом

***Памятки***

- Приготовление салатов из овощей

- Правила поведения за столом

***Демонстрационные карточки***

- Овощи, фрукты

- Оформление и подача первых блюд

- Интерьер кухни

***Компьютерные слайдовые презентации:***

* Бутерброды;
* К бутербродам;
* Овощи;
* Овощи и блюда из них;
* Сервировка стола к завтраку;
* Физиология питания;
* Бытовые приборы на кухне;
* Материаловедение. Хлопчатобумажные и льняные волокна.
* Растительные волокна;
* Лен;
* Хлопок;
* Машиноведение;
* История создания швейной машины;
* Лоскутное шитье;
* Пэчворк;
* Построение узоров в лоскутной пластике;
* Виды машинных швов;
* Виды одежды и ее назначение;
* Снятие мерок и их запись;
* Построение чертежа фартука в масштабе;
* Построение чертежа фартука в натуральную величину;
* Конструирование фартука;
* Моделирование фартука;
* Вышивка:
* Вышивка. Свободные вышивальные швы.

***Интернет-рессурсы:***

1. <http://center.fio.ru/som>
2. [http://www.eor-np](http://www.eor-np/)
3. [http://www.eor.it.ru](http://www.eor.it.ru/)
4. <http://www.openclass.ru/user>
5. <http://www/it-n.ru>
6. [http://eidos.ru](http://eidos.ru/)
7. [http://www.botic.ru](http://www.botic.ru/)
8. <http://www.cnso.ru/tehn>
9. [http://files.school-collection.edu.ru](http://files.school-collection.edu.ru/)
10. [http://trud.rkc-74.ru](http://trud.rkc-74.ru/)
11. [http://tehnologia.59442](http://tehnologia.59442/)
12. [http://www.domovodstvo.fatal.ru](http://www.domovodstvo.fatal.ru/)
13. [http://tehnologiya.narod.ru](http://tehnologiya.narod.ru/)
14. [http://new.teacher.fio.ru](http://new.teacher.fio.ru/)

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. [↑](#footnote-ref-3)
4. [↑](#footnote-ref-4)