**Рабочая программа по технологии (мальчики)**

**для 5-ых классов**

**Пояснительная записка.**

Данная программа по предмету "Технология" для 5 класса составлена в соответствии с нормативными документами:

- Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральный государственный образовательный стандарт основного общего образования (утвержден приказом от 17 декабря 2010 года № 1897 ) — для педагогов, работающих по ФГОС ;

- Положением о рабочих программах педагога, реализующих ФГОС второго поколения;

- Положением о рабочих программах.

Рабочая программа разработана с учётом программы по учебному предмету "Технология"5 класс, под редакцией И.А.Сасовой М.: «Вентана – Граф», 2012 года и ориентирована на использование учебника "Технология" для 5 класса под редакцией В.Д.Симоненко М.: «Вентана – Граф», 2003 г, который включён в федеральный перечень учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ основного общего образования .

**Описание места учебного предмета в учебном плане.**

Данный предмет позволяет обеспечить непрерывность технологического образования. Базовыми являются разделы: «**Кулинария», «Бумажная пластика», «Бисер», «Основы проектирования»**, каждый из которых предусматривает использование общепедагогических дидактических принципов: связь теории с практикой, научность, сознательность и активность усвоения знаний, а значит, достижение дидактической цели, которую надо понять и осознать.

В реализации программы должное место отводится методу проектов для вовлечения школьников в исследовательскую деятельность, что формирует привычку к анализу потребительских, экономических и технологических ситуаций.

Программа предполагает широкое использование нетрадиционных форм уроков, которые позволяют решить задачу совмещения проф-ориентационной работы с предметным обучением, используя «ключевые компетенции» в меняющихся социальных, экономических и культурных условиях; за счет получения обучающимися знаний и умений, облегчающих процесс социальной адаптации, помогают активизировать и углубить познавательную деятельность, при этом избежать перегрузок

Согласно учебному плану школы на изучение предмета "Технология" в 5 классе отводится в объёме 68 часов, из расчета 2 часа в неделю.

Особенность построения курса состоит в том, что основной формой обучения является учебно-практическая деятельность. Все разделы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические работы для освоения необходимого минимума теоретического материала. На выполнение практических работ отводится 75 % учебного времени соответствующей программы.

**Цель программы:**

* Освоение технологических знаний; основ культуры по созданию личностно или общественно значимых изделий;
* Овладение обще-трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, самостоятельного и осознанного определения жизненных и профессиональных планов; безопасными приёмами труда;
* Развитие познавательных интересов, сенсорных и моторных навыков, умений учебного труда; волевой и эмоциональной сферы;
* Воспитание патриотизма, гуманности и коллективизма, дисциплинированности, эстетических взглядов, творческого начала личности, трудолюбия, предприимчивости.

**Задачи:**

* Сформировать у учащихся необходи­мые в повседневной жизни базовые приемы ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов;
* Ознакомить учащихся с ролью технологии в нашей жиз­ни, с влиянием технологических процессов на окружающую среду и здоровье людей.
* Формировать обще-трудовые знаний и умений;
* Развивать творческую активность, ответственность личности, способную самостоятельно приобретать и интегрировать знания для решения практических конкретных задач.
* Научить применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук

**Новизна данной программы определяется тем, что при её реализации:**

**Больше внимания уделяется проектной деятельности на уроках, введен раздел Основы проектирования (10 часов)**

**У учащихся формируются и развиваются универсальные учебные действия (УУД);**

Изучение технологии в 5 классе направлено на достижение учащимися личностных, метапредметных (регулятивных, познавательных и коммуникативных) и предметных результатов.

**К важнейшим личностными результатами** изучение предмета

« Технологии» в 5 классе , относятся:

* проявление познавательных интересов и активности в данной области;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации ;
* планирование выбора образовательной и будущей профессиональной карьеры;
* осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

**К важнейшим метапредметными результатами** изучение предмета «Технология», относятся:

– планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

– определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.

– проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия;

– мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений;

– самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;

– приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

– выявление потребностей, проектирование и создание объектов;

– выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

– согласование и координация совместной деятельности с другими ее участниками;

– объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

– диагностика результатов по принятым критериям и показателям.

– обоснование путей и средств устранения ошибок

– соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности.

**К важнейшим предметными результатами**изучения предмета «Технология»

*В познавательной сфере:*

* рациональное использование учебной и дополнительной информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка свойств материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных технических средствах и технологиях создания объектов труда;
* владение алгоритмами и методами решения задач;
* владение способами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труа;

1. *В трудовой сфере:* 
   * планирование процесса труда;
   * подбор материалов с учетом характера объекта;
   * подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии;
   * проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
   * выполнение технологических операций с соблюдением установленных правил;
   * выбор и использование кодов и средств представления технической и технологической информации и знаковых систем (текст, таблица, схема, чертеж, эскиз, технологическая карта и др.) в соответствии задачей,
   * выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
   * документирование результатов труда и проектной деятельности;
   * расчет себестоимости продукта труда;
2. *В мотивационной сфере:*
   * оценивание своей работы
   * осознание ответственности за качество результатов труда;
   * наличие экологической культуры при выполнении работ;
   * стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.
3. *В эстетической сфере:* 
   * Дизайн и моделирование, ихудожественное оформление работы;
   * разработка варианта рекламы выполненного работы;
   * опрятное содержание рабочей одежды и рабочего места.

*5. В коммуникативной сфере:*

* + формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов;
  + выбор знаковых систем и средств для оформления информации в процессе работы;
  + оформление работы с учетом требований;
  + публичная презентация и защита проекта изделия;
  + разработка вариантов рекламных образов, слоганов и лейблов;
  1. *В психофизической сфере*
  + развитие способностей к моторике и координации движений рук при работе;
  + сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности

**Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Бумажная пластика** | |
| ученик научится: | ученик получит возможность научиться : |
| * правильно производить разметку заготовок для переплетений; * чертить параллельные прямые на белой бумаге, ровно и точно по линиям разметки резать ножницами; * читать схемы, последовательно собирать из заготовок переплетения; * подбирать цвет для своей работы | * применять основные виды переплетений при выполнении простейших композиций; * получат возможность самостоятельно создавать открытки для поздравлений с использованием переплетений; |
| **Кулинария** | |
| ученик научится: | Ученик получит возможность научиться : |
| * осуществлять поиск необходимой информации в области кулинарии; * работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями; * самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, различных видов круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания; * определять свежесть яиц и готовить блюда из них; * соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления и санитарно-гигиенические требования и правила безопасности. | * составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; * выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; * организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; * применять различные способы обработки пищевых продуктов ; * оформлять приготовленные блюда, сервировать стол * соблюдать правила этикета. |
| **Бисер** | |
| ученик научится: | ученик получит возможность научиться |
| * читать схемы; * плести из бисера «фенечки» | * выполнять по схемам самостоятельно «фенечки» * составлять простейшие схемы; * подбирать цветовую гамму для своих работ |
| **Основы проектирования** | |
| ученик научится: | ученик получит возможность : |
| * планировать и осуществлять учебные проекты:   -выявлять и формулировать проблему;  -обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта  -планировать этапы выполнения работы;  -осуществлять технологический процесс;  -контролировать ход и результаты выполнения проекта   * представлять результаты выполненного проекта; * пользоваться основными видами проектной документации | * организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов; * планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов; * осуществлять презентацию; * давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товар на рынке. |

**Содержание учебного предмета**

**5 класс**

(68ч, 2 часа в неделю)

**Вводное занятие (2ч)**

Основные теоретические сведения

Правила внутреннего распорядка в мастерской. Организация труда и оборудование рабочего места. Общие сведения о санитарно-гигиенических требованиях. Правила безопасности труда. Первая доврачебная помощь при ожогах, порезах и т.д. Содержание курса «Технология» 5 класс (основные разделы). Разделение на бригады и роль каждого ученика в работе. Обязанности дежурного.

Практическая работа

Рациональное размещение инструментов на рабочем месте. Оказание первой помощи при ожогах, порезах или других травмах.

**Бумажная пластика (6ч)**

Основные теоретические сведения

Знакомство с бумажной пластикой, как одним из направлений в декоративно прикладном искусстве. Пошаговое освоение двух базовых форм переплетений из бумаги. Чтение простейших схем. Составление алгоритма работы. Подготовка материалов и инструментов к работе. Самостоятельное создание эскизов и выполнение творческих работ.

Практические работы

Выполнение «Шахматного», «Диагонального» переплетений и оформление творческой работы на свободную тему.

**Бутерброды (4ч)**

Основные теоретические сведения

Инвентарь и посуда для приготовления бутербродов. Виды бутербродов: простые, сложные, холодные, горячие, открытые и закрытые, тартинки и канапе. Способы нарезки продуктов для бутербродов. Цветные масла. Требования к качеству готовых бутербродов и сроки их хранения. Знакомство с профессией «Пиццайоло»

Практические работы

Изготовление бутерброда с самостоятельно-приготовленным шоколадным маслом. Подача бутербродов к столу.

Приготовление «Пиццы» по секретным рецептам. (Урок-соревнование «Наша пицца лучше!»)

**Блюда из сырых и вареных овощей (12ч)**

Основные теоретические сведения

Классификация овощей по группам, общие сведения о пищевой ценности овощей. Способы нарезки овощей. Правила первичной обработки всех видов овощей, инструменты и приспособления для обработки и нарезки. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием. Техника-безопасности работ с кипящими жидкостями (вода, масло).

Практические работы

Приготовление салата из сырых овощей - «Редька с морковкой», подача блюда к столу.

Приготовление салата из вареных овощей - «Винегрет».

Приготовление салата-коктейля из фруктов, создание и демонстрация его рекламы.

Самостоятельное приготовление блюда- «Суп-пюре», создание и редактирование технологической карты для этого блюда.

Приготовление блюда- картофель «Фри»

**Основы рационального питания (6ч)**

Основные теоретические сведения

Понятие о процессе пищеварения. Рациональное питание. Рацион питания человека. Режим питания. Условия приема пищи. Роль витаминов в обмене веществ. Водорастворимые и жирорастворимые витамины. Биологическое значение пищи. Белки, жиры, углеводы. Суточная потребность организма.

Практическая работа

Составление учебных презентаций по теме «Витамины».

**Горячие напитки (4ч)**

Основные теоретические сведения

Ознакомление и сравнение сортов чая, способы заготовки сырья. Историческая справка «Чайные церемонии». Сервировка чайного стола. Правила складывания тканевых салфеток. Виды горячих напитков: какао, кисель, компот, кофе. Особенности их приготовления.

Практические работы

Практикум «Правила складывания тканевых салфеток»

Сервировка чайного стола.

Приготовление горячих напитков по жребию. Дегустация, обсуждение, обмен технологическими картами приготовлений.

**Блюда из яиц (4ч)**

Основные теоретические сведения

Строение яйца. Сроки и особенности хранения яиц. Способы определения свежести яиц. Первичная обработка яиц. Способы варки яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Беседа по профориентации: повар, пекарь, кондитер.

Практические работы

Практикум «Определение свежести яиц»

Приготовление вареных яиц (в крутую, всмятку, в мешочек), с последующей защитой своего способа приготовления, все «За» и «Против».

Самостоятельное приготовление блюда: глазуньи, омлета, «Бычьего глаза». Контроль по внешнему виду подачи и дегустация.

**Бисер (6ч)**

Основные теоретические сведения

Общие сведения из истории возникновения бисера. Бисеро - плетение на Руси. Материалы и приспособления. Способы работ с бисером. Чтение схем и работа по ним. «Фенечки». Подбор цветовой гаммы для выполнения изделий.

Практические работы

Зарисовка схем плетений.

Выполнение простого чередования; восьмерка.

Сложная восьмерка; цветы.

**Блюда национальной кухни для традиционных праздников (6ч)**

Основные теоретические сведения

Исторические сведения празднования «Масленицы», обычаи и традиционные блюда праздника. Беседа о празднике «Пасха» на Руси. Пасхальный стол. Технология оформления яиц к празднику.

Практические работы

Замес теста для блинов, самостоятельная выпечка блинов, с освоением приема переворота блина в воздухе.

Окрашивание яиц: традиционным способом- «крапонка», и подарочным способом- в стиле «декупаж».

Практическая работа по закодированным технологическим картам: расшифровать, распределить работу внутри бригады, выпечь-манник, пропитать.

**Основы проектирования (12ч)**

Основные теоретические сведения

Что такое учебный проект, термины. Этапы работы над проектом. Целеполагания. Формулировка проблемы и пути ее решения. Постановка цели как прогнозируемого результата. Требования к формулированию цели. Что такое задачи. Формулирование задач. Планирование деятельности. Оценка возможностей (ресурсов). Идеи. Изображение их в виде эскизов. Планирование изготовления подставки. Разработка технологической карты. Выполнение изделия и оформление проекта. Составление плана защиты. Защита проекта.

Практические работы

Целеполагание.

Создание нескольких эскизов.

Расчет затрат на материалы.

Выполнение мозаики.

Оформление проекта.

Защита проекта.

**Крупы и макаронные изделия (6ч)**

Основные теоретические сведения

Значение круп и макаронных изделий в рационе человека, питательная ценность блюд из них. Виды каш. Подготовка круп к варке. Соотношение крупы и жидкости при варке каш. Технологические особенности приготовления жидких, вязких и рассыпчатых каш. Требования к качеству блюд из круп. Правила варки макаронных изделий. Требования к качеству блюд из макаронных изделий.

Практические работы

Приготовление каши по выбору инструкционной карты (жидкой, вязкой или рассыпчатой), с последующим обсуждением полученных результатов.

Приготовление рожков «По-флотски» (составление ТК, распределение работ внутри бригады, приготовление блюда, подготовка блюда к подаче и творческая защита своего блюда). Выставка творчески оформленных технологических карт.

**Используемые учебно-методические материалы**

Учебники

1.Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. Под ред. А.И. Сасовой М.: Вентана-Графф, 2012

2.Технология. Учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений. – 2-е изд., перераб./Под ред.В.Д.Симоненко. – М.: Вентана-Графф, 2009

Литература для учителя

Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная пресса, 2005

Обучение технологии в средней школе: 5-11 кл. /Методическое пособие. – М.: ВЛАДОС, 2003

Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2003

 ИКТ Интернет

http: //supercook. ru /

http: // www. gotovim. ru/

http: //www. Povarenok.ru/