**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №14»**

**МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ГОРОД МАЙКОП»**

«Утверждаю»: Согласовано Рассмотрено

Директор МБОУ «СШ №14» зам. директора по УВР на заседании пед. совета школы

Приказ №\_\_\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_2019 г. «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г. Протокол №\_\_\_\_\_ от\_\_\_.\_\_\_2019 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дубовская О.В.. Стаценко И.А.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**по технологии**

Уровень образования (класс): основное общее образование (5 класс)

Общее количество часов: 68

Составитель: Бакуменко Лариса Анатольевна, учитель биологии

Рабочая программа составлена на основе программы по технологии «Технология: программа. 5–8 классы / авт.-сост. А. Т. Тищенко, Н. В. Синица. М: Вентана-Граф, 2013» и программы основного общего образования «Технология» для неделимых классов под редакцией В.Д.Симоненко М. Вентана-Граф, 2013 г.

Программа рассчитана на неделимые классы в сельской школе.

*Синица, Н. В.*Технология. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. - 3-е изд., с изм. – М: Вентана-Граф, 2016.

Программа соответствует требованиям ФГОС

1. **Планируемые результаты изучения учебного предмета.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **В процессе обучения выпускники 5класса** | | |
| **научатся** | | **получат возможность научиться** |
| * + - 1. **Растениеводство. Осенние и весенние работы** | | |
| Распознавать однолетние, двулетние и многолетние растения.  Собирать семена цветочно – декоративных растений, выкапывать клубни, луковицы и готовить их к зимнему хранению.  Правилам личной гигиены и безопасности труда.  Разбивать делянки по схемам опытов.  Уметь пользоваться различными методами исследований | | отличать овощные растения и цветочно-декоративные  — пользоваться простыми сельскохозяйственными инструментами и оборудованием;  — характеризовать условия выращивания капусты  — характеризовать экологические факторы;  — проводить фенологические наблюдения;  — |
| 1. **Кулинария** | | |
| Правила санитарии и гигиены при пищевых отравлениях. Профилактика пищевых отравлений. Рациональное питание. Виды бутербродов. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. | | Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. оказание первой помощи при ожогах.  Способы приготовления бутербродов,  приготовлении блюд из молока и молочных продуктов. оформление блюд и правила подачи их к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. |
| 1. **Материаловедение** | | |
| * различать натуральные и искусственные ткани; * определять виды переплетения нитей в ткани, направление долевой нити, изнаночную и лицевую сторону ткани. | | сравнивать характеристики тканей из натуральных и химических волокон;  обнаружению химических волокон в тканях;  изготовлению нитей и тканей в условиях современного производства и домашних условиях |
| 1. **Основы народных ремёсел** | | |
| выполнять ручные швы «вперед иголку», «назад иголку»; простейшие вышивальные швы стебельчатый, тамбурный, «Козлик», «Петельный». | | способам изменения величины рисунка и перевода его на ткань; выполнять швы: «Елочка», фигурные стяжки, «Треугольник», крестообразные стяжки, «вперед иголку дважды перевить». |
| 1. **Технологии домашнего хозяйства** | | |
| Правильно обращаться с кухонным оборудованием, определять современные стили в интерьере. Уход за одеждой, ее ремонт. Знакомство с устройством бытовых электроприборов и их паспортными данными . | Правильно размешать кухонное оборудование, ухаживать за ним  Уход за одеждой и обувью, удаления пятен с одежды, способы ухода за обувью. | |

1. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел учебного курса** | **Содержание** |
| 1. Введение Растениеводство. Осенний период Творческая проектная деятельность | Что изучает предмет технология, его задачи. Что такое творческий проект.  Этапы выполнения проекта Выращивание культурных растений, обработка почвы, уборка урожая, подзимые посевы  Региональный компонент: 1.*Ведущие сельскохозяйственные культуры Республики Адыгея. 2.Овощные и цветочно-декоративные культуры Республики3.Озимые культуры Республики Адыгеи* |
| 2. Кулинария | Санитария и гигиена кухни. Правила выполнения кулинарных работ. Организация рабочего места. Понятие «микроорганизмы». Первая помощь при микроорганизмах. Правила санитарии и гигиены при пищевых отравлениях. Профилактика пищевых отравлений. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов. оказание первой помощи при ожогах. Рациональное питание. Виды бутербродов и способы их приготовления. Значение хлеба в питании человека. Украшение бутербродов. Виды и пищевая ценность горячих напитков. Пищевая ценность яиц. Требования, предъявляемые к качеству готовых блюд из яиц. Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Виды молока и молочных продуктов. Сроки и условия хранения молока и молочных продуктов и блюд из них. Технология приготовлении блюд из молока и молочных продуктов. оформление блюд и правила подачи их к столу. Сервировка стола. Правила поведения за столом. Профессии связанные с получением и обработкой пищевых продуктов.  *Региональный компонент: Национальные блюда из круп*  *Технология приготовления блюд из овощей и фруктов, произрастающие в нашей республике.* |
| 3.Материаловедение | Классификация текстильных волокон, растительные волокна, изготовление волокон, основная и уточная нити, полотняное переплетение.  *Региональный компонент: Растительные волокна в природе Р.А*  *Плетение циновки, домашних ковров* |
| 4.Основы народных ремёсел | . Вышивка в народном и современном костюме, виды вышивок, композиция, ритм, орнамент, раппорт. Художественные ремёсла. Практическая работа «Изготовление изделия». Характеристика тканей по назначению - Составление коллекции тканей по назначению.  *Региональный компонент: Знакомство с творчеством народных умельцев своей республики,* |
| 5.Технологии домашнего хозяйства | Правильно обращаться с кухонным оборудованием, Уход за одеждой и обувью, удаления пятен с одежды, способы ухода за обувью. |
| 6.Растениеводство. Весенний период | Выращивание культурных растений, весенняя обработка почвы, подготовка семян к посеву, посевы и посадки, перекопка почвы, уход за растениями, полив растений.  *Региональный компонент: виды почв в Р.А.*  *Яровые культуры Р. Адыгеи.* |

1. **ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**

|  |  |
| --- | --- |
| **Раздел учебного курса** | **Количество часов** |
| 1. Введение Растениеводство. Осенний период Творческая проектная деятельность | 20ч |
| 2. Кулинария | 10ч |
| 3.Материаловедение | 6ч |
| 4.Основы народных ремёсел | 10ч |
| 5.Технологии домашнего хозяйства | 6ч |
| 6.Растениеводство. Весенний период | 18ч |

СОГЛАСОВАНО

заместитель директора по УВР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Стаценко И.А.

«1» сентября 2019 года

**Календарно-тематическое планирование**

по технологии

класс 5

учитель Бакуменко Л.А.

количество часов: всего 68 часа; в неделю: 2 час.

Планирование составлено на основе: рабочей программы Бакуменко Л.А., утвержденной решением педсовета, протокол № 1

от 31.08.2019г.

.

Планирование составлено на основе авторской программы. Автор: *Синица, Н. В.*Технология. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. М: Вентана-Граф, 2013.

.и соответствует положениям Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования.

Учебник: *Синица, Н. В.*Технология. 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций / Н. В. Синица, В. Д. Симоненко. - 3-е изд., с изм. – М: Вентана-Граф, 2016.

**КАЛЕНДАРНО - ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п\п | | Название темы | Кол часов | Дата по плану | Дата по факту | По кодификатору УУД | |
| ***Раздел* 1.Раздел». Сельскохозяйственный труд. Осенние работы. Творческая проектная деятельность (вводная часть)20ч*.*** | | | | | | | | |
| 1-2 | | Вводный урок в предмет технология Инструктаж по технике безопасности. Что такое творческие проекты. Этапы выполнения проектов.  *Профессии, связанные с сельским хозяйством.* | 2ч |  |  | ЛЛ-01,  КО-0,  КО-02,  КО-04,  КД-01,  КД-02,  КС-03,  КС-05,  КГ-01,  КГ-03,  ПЛ-01,  ПЛ-10 | |
| 3-4. | | Экскурсия на учебно–опытный участок. Ознакомление с *Ведущими сельскохозяйственными культурами Республики А.* | 2ч |  |  |
| 5-6 | | Ознакомление с правилами сбора растений. П.р «Сбор семян цветочно-декоративных растений"Инструктаж по технике безопасности. | 2ч |  |  |
| 7-8 | | *Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры республики*, их биологические и хозяйственные особенности. | 2ч |  |  |
| 9-10 | | П.р «Уборка растительных остатков."Техника безопасности | 2ч |  |  |
| 11-12 | | Особенности осенней обработки почвы. Удобрения. | 2ч |  |  |
| 13-14 | | П.р. «Осенняя обработка почвы" Инструктаж по технике безопасности. | 2ч |  |  |
| 15-16 | | П.р, «Обработки почвы " Техника безопасности | 2ч |  |  |
| 17-18 | | Подзимые посевы растений.  П.р. «Посев семян моркови». Инструктаж по технике безопасности. *Озимые культуры Республики Адыгея.* | 2ч |  |  |
| 19-20 | | *Защита проекта: «Овощные культуры региона****»*** | 2ч |  |  |
| ***Раздел 2.*Кулинария – 10 часов** | | | | | | | | |
| 21-22 | Санитария и гигиена. Оборудования современной кухни;  Здоровое питание, значение витаминов, минеральных солей | |  |  |  | Г-04, ЛЛ-01, Л Г-05,  ЛЛ-02, Л Г-06, | |
| 23-24 | Технология приготовления бутербродов, горячих напитков и  блюд из яиц. Режим питания. | |  |  |  | КО-01 | |
| 25-26 | Энергия пищи.  *Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Национальные блюда из круп* | |  |  |  | Л Г-08, КО-03, Л Г-09,  КД-01, Л Г-10, КС-02  Л Г-11, КС-03, Л Г-12,  КС-07, Л Г-13, КГ-01  Л Г-14, КГ-02, Л Г-15,  КГ-03, КГ-04  Л Г-17, КМ-01, Л Г-18, | |
| 27-28 | Продукты разные нужны, блюда разные важны.  *Технология приготовления блюд из овощей и фруктов, произрастающие в нашей республике.* | |  |  |  |
| 29-30 | Тепловая кулинарная обработка овощей.  Где и как мы едим.  *Защита проекта* | |  |  |  |
| Раздел 3.**Материаловедение – 6 часов** | | | | | | |
| 31-32 | | Классификация текстильных волокон  *Растительные волокна в природе Р.А*. |  |  |  | ЛГ-04, КС 02, ЛГ-08  КГ-01, ЛГ-09, КГ-02 ЛГ-14, КР-02, ЛЛ-02  ПИ-01, КД-03 | |
| 33-34 | | Технология изготовления ткани. Виды переплетений  П.р. "Выполнение образца полотняного переплетения"  *Плетение циновки, домашних ковров* |  |  |  |
| 35-36 | | «Путешествие в страну тканей»  П.р. "Изготовление коллекции образцов из х/б и льняных тканей "  Защита проекта |  |  |  |
| **Раздел 4. Основы народных ремёсел. -10 ч** | | | | | | |
| 37-38 | | Введение. Инструменты, материалы, приспособления. Техника безопасности  П.р "Перевод рисунка на ткань, выбор цвета" |  |  |  | Л Г-16,  ПИ-01,  КД-03 | |
| 39-40 | | Технология выполнения простейших ручных стежков  П.р. "Национальный орнамент, калорит вышивки". Техника безопасности |  |  |  |
| 41-44 | | Выполнение вышивки  П.р. "Выполнение вышивки Вышивание, монограммы стебельчатым швом"  Техника безопасности. *Знакомство с творчеством народных умельцев своей республики,* |  |  |  |
| 45-46 | | Оформление работы  *З*ащита проекта по теме: «Вышивка в нашей одежде», «Вышивка в интерьере |  |  |  |  | |
| **Раздел5.Технологии домашнего хозяйства-6ч** | | | | | | |
| 47-48 | | Интерьер и планировка кухни-столовой.  П.р. «.Выполнение рисунка и схемы интерьера кухни - столовой" |  |  |  | Л Г-16,  ПИ-01,  КД-03 | |
| 49-50 | | Бытовые электроприборы на кухне.  Творческий проект  «Планирование кухни-столовой». |  |  |  |  | |
| 51-52 | | Уход за одеждой и обувью, удаления пятен с одежды, способы ухода за обувью. |  |  |  |  | |
| **Раздел 8. Сельскохозяйственный труд. Весенние сельхозработы-18ч** | | | | | | |
| 53-54 | | Т. Б на пришкольном участке в весенний период.  Выращивание овощных и цветочно-декоративных культур : |  |  |  |  | |
| 55-56 | | Особенности обработки почвы весной. *Виды почв в Адыгеи* |  |  |  |  | |
| 57-60 | | П.р "Обработка почвы "Инструктаж по технике безопасности  *Яровые культуры Адыгеи* |  |  |  |  | |
| 61-62 | | Подготовка почвы к севу. .П.р.  "Подготовка почвы к посадке растений". Инструктаж по технике безопасности |  |  |  |  | |
| 63-64 | | Подготовка семян к посеву. П.р. «Подготовка семян кабачка, огурца к посеву". Инструктаж по технике безопасности |  |  |  |  | |
| 65-66 | | Основы цветоводства.  П.р. «Высадка и посев цветочно – декоративных». Инструктаж по технике безопасности растений в почву, уход за ними" |  |  |  |  | |
| 67-68 | | Уход за растениями: П.р. "Рыхление почвы, полив растений". Инструктаж по технике безопасности |  |  |  |  | |