

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
многопрофильный лицей села Малая Сердоба
Малосердобинского района**

<p>Рассмотрено на МО учителей технологии Малосердобинского района Протокол №1 от 30.08.2018г. Руководитель МО</p> <p><i>Белов А.А.</i></p>	<p>Принято на педсовете</p> <p>Протокол № 1 от 30.08.2018г.</p>	<p>Утверждено <i>Пчелинцева О.Н.</i> Директор МБОУ многопрофильный лицей село Малая Сердоба Малосердобинского района</p> 
--	---	--

**Адаптивная образовательная программа
Технология
(Обслуживающий труд. Агротехнология)
5 класс
68 часов**

Пояснительная записка.

Программа составлена для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья на основе адаптированной образовательной программы основного общего образования для обучающихся с НОДА и ЗПР МБОУ многопрофильный лицей с. Малая Сердоба, Основной образовательной программы основного общего образования МБОУ многопрофильный лицей с.Малая Сердоба, программы Тищенко А.Т., Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Программа: 5-8 классы, ФГОС, М.: Вентана-граф, 2014 г.

Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета технология.

Личностные результаты

- 1) воспитание российской гражданской идентичности: патриотизма, уважения к Отечеству, прошлое и настоящее многонационального народа России; осознание своей этнической принадлежности, знание истории, языка, культуры своего народа, своего края, основ культурного наследия народов России и человечества; усвоение гуманистических, демократических и традиционных ценностей многонационального российского общества; воспитание чувства ответственности и долга перед Родиной;
- 2) формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду, развития опыта участия в социально значимом труде;
- 3) формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира;
- 4) формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции, к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира; готовности и способности вести диалог с другими людьми и достигать в нём взаимопонимания;
- 5) усвоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах, включая взрослые и социальные сообщества; участие в школьном самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей;
- 6) развитие морального сознания и компетентности в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам;
- 7) формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, детьми старшего и младшего возраста, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности;
- 8) формирование ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей, правил поведения на транспорте и на дорогах;
- 9) формирование основ экологической культуры соответствующей современному уровню экологического мышления, развитие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях;
- 10) осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи;
- 11) развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера.

Метапредметные результаты

- 1) умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учёбе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;
- 2) умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач;
- 3) умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
- 4) умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности её решения;
- 5) владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной деятельности;
- 6) умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное и по аналогии) и делать выводы;
- 7) умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;

- 8) смысловое чтение;
- 9) умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение;
- 10) умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью;
- 11) формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее ИКТ– компетенции);
- 12) формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.
- 13) Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем.

Предметные результаты

- 1) осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
- 2) овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
- 3) овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
- 4) формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- 5) развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания; формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

Результаты обучения «Технологии. Агротехнологии.»

Программа 5 класса включает осенние сельскохозяйственные работы — обработка почвы, уборка бахчевых культур, сбор и хранение семян цветочных растений. На занятиях по растениеводству учащиеся знакомятся с основами овощеводства и полеводства, с биологическими особенностями и технологией выращивания столовых корнеплодов, репчатого лука, лука-севка. Также ребята узнают о свойствах и условиях хранения органических удобрений, способах получения компоста. Присутствуют темы по уходу за курами, утками, гусями и индейками.

Во всех классах с ребятами проводится инструктаж по технике безопасности.

Предлагаемые темы не являются строго обязательными. Учитель вправе варьировать их по своему усмотрению исходя из возможностей учеников, местных почвенно-климатических условий, специализации базового предприятия, если таковое имеется. Новая тема разрабатывается по примеру тем, приведенных в программе, и утверждается на педагогическом совете школы. Допустимо варьировать и продолжительность занятий по той или иной теме, объекты самостоятельных работ.

Таким образом, программа не только способствует профориентации и социальной адаптации учащихся, не только развивает их умственный и сенсомоторный потенциал и положительно влияет на личностные свойства, но и открывает учителю широкий простор для творчества, что обычно благотворно сказывается на качестве обучения.

Ожидаемые результаты обучения по данной примерной программе в наиболее обобщенном виде могут быть сформулированы как овладение трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию природных объектов, материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми потребительскими свойствами; умениями ориентироваться в мире профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы; навыками самостоятельного планирования и ведения приусадебного хозяйства; формирование культуры труда, уважительного отношения к труду и результатам труда.

Направление «Технология. Обслуживающий труд»

Выпускник научится	Выпускник получит возможность научиться
5 класс	
самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, яиц, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие	составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей

<p>требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы; выполнять сервировку стола к завтраку</p>	<p>организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ; экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом; определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека; выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.</p>
<p>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.</p>	<p>определять и исправлять дефекты швейных изделий; выполнять художественную отделку швейных изделий; изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;</p>
<p>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.</p>	<p>организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий; осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда</p>

**Содержание учебного предмета.
«Технология. Обслуживающий труд».
5 класс**

Творческая проектная деятельность (1 час).

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Понятие проект, проектирование, проектная деятельность. Этапы выполнения проекта.

Интерьер (1 час).

Запуск первого проекта «Планирование кухни-столовой».

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Понятие интерьер. Эргономические, санитарно-гигиенические и эстетические требования к интерьеру. Планировка кухни. Цветовое оформление помещения. Материалы для отделки кухни. Декорирование в различных стилях. Бытовые кухонные приборы.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Проектирование кухни на компьютере. Планировка кухни.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Таблицы, справочные материалы.

Творческий проект «Планирование кухни-столовой» (1 час).

Кулинария (11 час).

Запуск второго проекта «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».

Санитария и гигиена (1 час).

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Правила санитарии и гигиены при обработке пищевых продуктов.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Приведение помещения кухни в соответствие с требованиями санитарии и гигиены. Проведение сухой и влажной уборки. Рациональное размещение инструментов на рабочих местах. Безопасные приемы работы с оборудованием, инструментами, горячими жидкостями. Освоение способов применения различных моющих и чистящих средств. Оказание первой помощи при ожогах, порезах и других травмах.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Рабочее место бригады на кухне.

Физиология питания (1 час).

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. *Содержание витаминов в пищевых продуктах.* Суточная потребность в витаминах. Первая помощь при пищевых отравлениях. Режим питания.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Определение количества и состава продуктов, обеспечивающих суточную потребность человека в витаминах. Определение качества питьевой воды.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Таблицы, справочные материалы.

Технология приготовления пищи (4 час).

Бутерброды, горячие напитки.

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Хлеб. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов.

Виды горячих напитков. Способы заваривания кофе, какао, чая и трав.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов. Нарезка продуктов. Подбор ножей и разделочных досок. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Бутерброды и горячие напитки к завтраку.

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий .

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Виды круп и макаронных изделий. Правила варки крупяных рассыпных, вязких и жидких каш, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из бобовых, обеспечивающая сохранение в них витаминов группы "В". Причины увеличения веса и объема при варке.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Каша гречневая, гарниры из риса и макаронных изделий.

Блюда из овощей.

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Виды овощей, *содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов.*

Методы определения качества овощей. Влияние экологии на качество овощей. Назначение, виды и технология механической обработки овощей.

Виды салатов. Винегрет. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки. Принципы подбора овощных гарниров к мясу, рыбе. Тепловая кулинарная обработка овощей.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Современные инструменты и приспособления для механической обработки и нарезки овощей. Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов. Выполнение эскизов оформления салатов для различной формы салатниц: круглой, овальной, квадратной. Приготовление блюд из сырых и вареных овощей.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Эскизы оформления салатов и винегретов. Салаты из сырых овощей и вареных овощей. Овощные гарниры.

Блюда из яиц.

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц. Особенности кулинарного использования перепелиных яиц.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Определение свежести яиц. Первичная обработка яиц. Приготовление блюда из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц. Крашение и роспись яиц.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Омлет, яичница, вареные яйца.

Сервировка стола (1 час).

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Составление меню на завтрак. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Выполнение эскизов художественного украшения стола к завтраку. Оформление готовых блюд и подача их к столу. Складывание тканевых и бумажных салфеток различными способами.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Эскизы художественного украшения стола к завтраку. Салфетки.

Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» (1 час).

Создание изделий из текстильных материалов (16 час).

Запуск третьего проекта «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака».

Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения (2 час.).

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити, кромка и ширина ткани. Полотняное переплетение. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения. Прочность окраски тканей.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Образцы ткани. Образец полотняного переплетения.

Конструирование и моделирование швейных изделий (3 час).

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Швейные изделия для кухни. Фартук. Прямая юбка с кулиской на резинке. Сарафан. Топ. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Типы линий в системе ЕСКД. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятие о масштабе, чертеже, эскизе.

Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок.

Понятие о форме, контрасте, симметрии и асимметрии. Использование цвета, фактуры материала, различных видов отделки при моделировании швейных изделий.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Снятие мерок и запись результатов измерений. Построение чертежа фартука, прямой юбки с кулиской, сарафана, топа в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Изготовление выкройки салфетки, подушечки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской, сарафана, топа.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Чертежи и выкройки салфетки, подушечки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской, сарафана, топа. Виды отделок.

Технология изготовления швейных изделий (7 час).

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Прямые стежки. Строчки, выполняемые прямыми стежками: сметочная, заметочная, наметочная, копировальная, строчки для образования сборок. Шов, строчка, стежок, длина стежка, ширина шва.

Правила безопасной работы с колющим и режущим инструментом.

Конструкция машинного шва. Длина стежка, ширина шва. Назначение и конструкция соединительных и краевых швов, их условные графические обозначения и технология выполнения.

Способы рациональной раскладки выкройки в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Организация рабочего места для ручных работ. Подбор инструментов и материалов. Выполнение ручных стежков, строчек и швов.

Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек салфетки, подушечки для стула, фартука, прямой юбки с кулиской, сарафана, топа. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных линий и точек на ткань. Технология изготовления салфетки. Технология пошива фартука. Технология пошива юбки. Обработка нижней части изделий швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинными швами. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества готового изделия.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Образцы ручных стежков, строчек, швов, швейные изделия.

Ручные работы (1 час).

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Швейные ручные работы. Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке и шве. Предохранение срезов от осыпания.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Выполнение прямого стежка. Перенос линий выкройки на детали кроя. Выполнение образцов ручных швов.

Элементы машиноведения (3 час).

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Виды передач поступательного, колебательного и вращательного движения. *Виды машин, применяемых в швейной промышленности.* Бытовая универсальная швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Подготовка универсальной бытовой швейной машины к работе. Безопасные приемы труда при работе на швейной машине. Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек, швов на ткани по намеченным линиям. Регулировка длины стежка.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Швейная машина. Образцы машинных строчек, швов.

Творческий проект «Наряд для завтрака» (1 час).

Художественные ремесла (3 час).

Запуск четвертого проекта «Лоскутное изделие для кухни».

ОСНОВНЫЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ СВЕДЕНИЯ

Традиционные виды рукоделия и декоративно-прикладного творчества. Знакомство с видами декоративно-прикладного искусства. Узорное ткачество. Вышивка. Кружевоплетение. Вязание. Роспись по дереву. Роспись по ткани. Ковроткачество. Статичная и динамичная композиция. Понятия ритм, симметрия и асимметрия, фактура, текстура, колорит, стилизация. Орнамент. Символика и цветовые сочетания в орнаменте.

Лоскутное шитье. Узоры «спираль», «изба». Технология изготовления лоскутного изделия. Аппликация. Выстегивание.

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

Создание композиции на компьютере с помощью графического редактора. Организация рабочего места для ручного шитья. Зарисовка прихватки. Изготовление шаблонов из картона, выкраивание деталей, соединение деталей кроя.

ВАРИАНТЫ ОБЪЕКТОВ ТРУДА.

Прихватка.

Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни» (1 час).

Тематическое планирование уроков технологии (обслуживающий труд) 5 класс

№	Тема урока	Кол-во часов
1.	Что такое творческие проекты.	1
2.	Интерьер и планировка кухни-столовой.. Пр.раб. Планировка кухни Бытовые электроприборы на кухне.	1
3.	Творческий проект «Планирование кухни-столовой» Кулинария- 11 часов	1
4.	Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Личная гигиена. ПТБ	1
5.	Пищевые вещества и их значение. Белки, жиры, углеводы, минеральные вещества	1
6.	Санитария и гигиена на кухне. Посуда на кухне и уход за ней.ПТБ.	1

7.	Физиология питания.	1
8.	Бутерброды, горячие напитки. Пр. раб. Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.	1
9.	Крупы и макаронные изделия. Технология приготовления блюд из бобовых. Пр.раб. Приготовление по одному блюду из крупы и макаронных изделий.	1
10.	Виды овощей, используемых в кулинарии. Их состав.	1
11.	Виды салатов и технология приготовления. Пр. раб. Приготовление салата из сырых и вареных овощей.	1
12.	Блюда из яиц. Пр. раб. Приготовление блюда из яиц.	1
13.	Сервировка стола. Пр. раб. Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток различными способами.	1
14.	Творческий проект «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи».	1
	Создание изделий из текстильных материалов- 16 часов.	
	Элементы материаловедения- 2 часа.	
15.	Волокна растительного происхождения. Ткань. Пр. раб. Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани.	1
16.	Свойства тканей из натуральных растительных волокон. Ассортимент тканей. Пр. раб. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани. Выполнение образца полотняного переплетения.	1
	Конструирование и моделирование швейных изделий- 3 часа.	
17.	Швейные изделия для кухни. Фартук, прямая юбка на кулиске, сарафан, топ. Фигура человека и ее измерение. Пр. раб. Снятие мерок и запись результатов измерений.	1
18.	Пр. раб. Построение чертежей швейных изделий для кухни, фартука, прямой юбки на кулиске, сарафана, топа в М 1:4.	1
19.	Пр. раб. Построение чертежей швейных изделий для кухни, фартука, прямой юбки на кулиске, сарафана, топа в натуральную величину.	1
	Технология изготовления швейных изделий -7 часов.	
20.	Способы рациональной раскладки выкроек. Пр. раб. Раскрой швейных изделий для кухни, фартука, прямой юбки на кулиске, сарафана, топа .ПТБ.	1
21.		1
22.	Обработка нижних частей фартука, прямой юбки на кулиске, сарафана, топа. Пр. раб.	1
23.	Обработка деталей кроя. ПТБ.	1
24.	Виды ручных швов Пр. раб. Выполнение ручных швов.	1
25.	Сборка изделий. Пр. раб. Соединение деталей кроя. Художественная отделка изделий.	1
26.		1
	Элементы машиноведения -3 часа.	
27.	Виды швейных машин. ПТБ при работе на швейной машине.	1
28.	Подготовка швейной машины к работе. Пр. раб. Заправка верхней и нижней нитей. Намотка нити на шпульку. ПТБ.	1
29.	Выполнение машинных строчек . Пр. раб. Выполнение машинных швов.	1
30.	Творческий проект «Наряд для завтрака».	1
	Художественные ремесла -4 часов.	
31.	Декоративно-прикладное искусство. Основы композиции, орнамент.	1
32.	Лоскутное шитье. Пр. раб. Изготовление образцов лоскутных узоров	1
33.	.Пр. раб. Аппликация. Выстегивание.	1
34.	Творческий проект «Лоскутное изделие для кухни»	1

Основное содержание.
«Технология. Сельскохозяйственный труд». 5 класс.
«РАСТЕНИЕВОДСТВО»
5 класс (34 час.)

Выращивание цветочно-декоративных культур (8 час.)

Основные теоретические сведения.

Основные направления растениеводства: полеводство, овощеводство, плодоводство, декоративное садоводство и цветководство. Направления растениеводства в регионе, в ЛПХ своего села, на пришкольном участке. Понятие об урожае и урожайности. Правила безопасного и рационального труда в растениеводстве. Ведущие овощные и цветочно-декоративные культуры региона, их биологические и хозяйственные особенности. Технологии выращивания луковичных растений. Профессии, связанные с выращиванием

овощей и цветов. Размножение растений семенами. Особенности технологии выращивания однолетних, двулетних и многолетних растений. Понятие о сорте. Правила использования органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Правила проведения фенологических наблюдений. Выбор культур для весенних посевов и посадок на пришкольном участке, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, выбор способа подготовки почвы, внесение удобрений (компост). Выбор инструментов, разметка и поделка гряд в соответствии с планом, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов. Выбор мульчирующего материала, мульчирование посевов, полив, рыхление почвы, прореживание всходов, прополка, приготовление экологически чистых удобрений из сорняков, подкормка растений, проведение наблюдений за развитием растений.

Осенние работы (4 час)

Весенние работы (4 час)

Практические работы.

Уборка и учет урожая овощных культур, подготовка урожая к хранению, сбор семян, выбор способа обработки почвы и необходимых ручных орудий, осенняя обработка почвы на пришкольном участке ручными орудиями, подготовка участка к зиме (выбор способов укрытия, заготовка необходимых материалов и укрытие теплолюбивых растений), подзимний посев семян, посадка луковиц. Выявление и формулирование проблем, связанных с получением сельхозпродукции на пришкольном участке, подготовка необходимого посевного или посадочного материала, разработка формы дневника наблюдений, посев и посадка, уход за растениями, уборка и учет урожая.

Варианты объектов труда.

Календула, астры, нарциссы, тюльпаны и другие цветы.

Вредители и болезни цветов- 10 часов

Основные теоретические сведения

Способы и средства уничтожения вредителей цветов; препараты для обработки заболевших растений. Потери, наносимые вредителями. Основные вредители цветов и их видовой состав. Основы биологии и экологии. Современные методы и средства защиты. Агрономические, биологические, химические методы борьбы. Карантинные мероприятия. Ознакомление со строением тела насекомых и клещей. Ознакомление с основными вредителями цветов по таблице. Изучение растений, поврежденных вредителями.

Практические работы.

Ознакомление со строением тела насекомых и клещей.

Ознакомление с основными вредителями цветов по таблице. Изучение растений, поврежденных вредителями. Ознакомление с материалами о болезнях цветов

ЖИВОТНОВОДСТВО. 5 класс

Выращивание молодняка сельскохозяйственной птицы (8 час)

Основные теоретические сведения.

Биологические особенности и хозяйственная ценность кур, уток, гусей, индеек. Требования к условиям содержания молодняка сельскохозяйственной птицы. Правила безопасного труда при работе с сельскохозяйственной птицей. Профессии, связанные с получением продукции птицеводства.

Практические работы.

Изготовление кормушек и поилок, устройств для обогрева цыплят; инкубация в небольших инкубаторах; уход за молодняком; подготовка кормов и кормление; заготовка дикорастущих растений для подкормки птицы.

Варианты объектов труда.

Цыплята, утята, гусята, индюшат

Виды технологической деятельности и основные теоретические сведения.

Поддержание необходимых условий содержания и кормление молодняка сельскохозяйственной птицы. Понятие о микроклимате. Поиск необходимой информации.

Практические работы.

Анализ и формулирование проблем содержания молодняка сельскохозяйственной птицы, выбор и обоснование темы проекта, поиск информации, составление плана выполнения проекта, подготовка необходимых материалов, защита проекта.

Тематическое планирование уроков технологии (агротехнологии) 5 класс.

	Осенняя практика-4 часа.	
1.	ПТБ. Сбор семян цветочных растений.	1
2	ПТБ. Хранение семян.	1
3	ПТБ. Уборка урожая бахчевых культур	1
4	ПТБ. Осенняя обработка почвы.	1
5	Растениеводство. Земледелие. Выращивание цветочно-декоративных культур-8 часов.	
	Понятие о земледелии.	1
6	Почва. Типы почв.	1
7	Удобрения. Виды удобрений.	1
8	Севообороты. Мелиорация почвы.	1
9	Понятие о цветоводстве. Хранение	1
10	Характеристика однолетних, двулетних, многолетних культур.семян.	1
11	Декоративные растения защищённого грунта.	1
12	Творческий проект: «Школа- цветущий сад.»	1
	Животноводство. Птицеводство-8 часов.	
13	Правила безопасности труда с с/х птицей. Виды домашней птицы. Содержание птицы в домашних условиях и птицефабриках.	1
14	Биологические особенности и хозяйственная ценность кур.	1
15	Биологические особенности и хозяйственная ценность уток.	1
16	Биологические особенности и хозяйственная ценность гусей.	1
17	Биологические особенности и хозяйственная ценность индеек.	1
18	Выращивание молодняка птицы. Инкубаторы	1
19	Уход за молодняком птицы. Подготовка кормов и кормление птицы.	1
20	Устройства для обогрева птицы. Профессии, связанные с получением продукции птицеводства. Творческий проект: "Моя домашняя птицеферма".	1
	Вредители и болезни цветов-10ч.	
21	Потери, наносимые вредителями.	1
22	Основные вредители цветов и их видовой состав. Основы биологии и экологии.	1
23	Современные методы и средства защиты. Агрономические и биологические.	1
24	Химические методы борьбы. Карантинные мероприятия	1
25	Химические методы борьбы. Карантинные мероприятия	1
26	ЛПЗ. Ознакомление со строением тела насекомых и клещей. Зарисовка.	1
27	ЛПЗ. Ознакомление со строением тела насекомых и клещей. Зарисовка.	1
28	ЛПЗ. Ознакомление с основными вредителями цветов по таблице. Их зарисовка	1
29	ЛПЗ. Изучение растений, поврежденных вредителями. Их зарисовка	1
30	ЛПЗ. Ознакомление с материалами о болезнях цветов	1
	Весенняя практика-4ч.	
31	ПТБ. Подготовка почвы к посадке.	1
32	ПТБ. Посадка цветочных культур	1
33	ПТБ. Посадка цветочных культур	1
34	ПТБ. Творческий проект: «Собери клумбу».	1

