

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
Куяганская средняя общеобразовательная школа

«Рассмотрено»	«Согласовано»	«Утверждаю»
Руководитель ТГУ <u>А.Ю.</u> Завьялова А.Ю. протокол № <u>1</u> от <u>«30» августа</u> 2017 г.	Заместитель директора по УВР МБОУ Куяганская СОШ <u>Т.В.</u> /Нестерова Т.В./ <u>«30» августа</u> 2017 г.	Директор МБОУ Куяганская СОШ <u>А.Г.</u> /Майдуров А.Г./ <u>«30» августа</u> 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по технологии

ФГОС ООО

2017-2018 учебный год

Класс: 5

Количество часов: 2 час в неделю/ 70 часов в год

Учитель: Лабутин Станислав Петрович
Чиркова Марина Алексеевна

Планирование составлено на основе федерального компонента государственного образовательного стандарта второго поколения основного общего образования по технологии, учебного плана, программы общеобразовательных учреждений по технологии в 5- 8 (9) классах под ред. Н.В.Синица, П.С. Самородский

Учебник: Технология 5 класс

Авторы: Н.В.Синица, П.С. Самородский

Издательство: Москва «Вентана -Граф» 2016

с. Куяган
2017 год

Пояснительная записка

Рабочая программа по технологии (универсальная линия) составлена для учащихся 5 класса

Нормативные документы:

1. Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации») от 29 декабря 2012 года, №273 ст.32.п.2.
2. ФГОС ООО (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.04.2015г. №1/15)
3. Приказ Минобрнауки России от 17/12/2010 №1897 "Об утверждении и введение федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования» (в ред. Приказа Минобрнауки России от 29.12.2014 №1644)
4. Примерная программа по учебному предмету;
5. «Рабочие программы. Технология. 5- 8 (9) классы. Н.В.Синица, П.С. Самородский.Издательство: Москва «Вентана –Граф» 2016
6. Образовательная программа МБОУ Куяганская СОШ
7. Учебный план МБОУ Куяганская СОШ на 2017-2018 учебный год (утвержден педсоветом № 1 от 31.08.2017) ;
8. Положение о рабочей программе МБОУ Куяганская СОШ
9. Годовой календарный график.

Программа рассчитана на 2 часа в неделю (70 часов в год).

Основными целями изучения учебного предмета « Технология» в системе основного общего образования являются:

- Формирование представлений о составляющих техно сферы, современном производстве и распространённых в нём технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений на основе включения обучающихся разнообразные виды технологической деятельности по созданию лично или общественно значимых продуктов труда;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми приёмами ручного и механизированного труда с использованием распространённых инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства;

- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремлённости, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.

Задачи:

1. формирование технологических компетентностей обучающихся через разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность, выстраивание индивидуальной траектории развития.
2. умение обучающихся формулировать личностные цели и мотивацию в изучении «технологии».
3. развитие познавательного, интеллектуального, творческого, духовно-нравственного, эстетического и физического развития личности.

Логические связи предмета «Технология» с остальными предметами (разделами) учебного образовательного плана:

Обучение технологии предполагает широкое применение межпредметных связей. Это связано с алгеброй и геометрией при проведении расчётных операций и графических построений, с химией при изучении свойств конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов; с физикой при изучении механических характеристик материалов, устройства и принципов работы машин, механизмов приборов, видов современных технологий; с историей и искусством при изучении технологий художественно-прикладной обработки материалов.

Возможно так же проведение интегрированных уроков в рамках разных разделов.

Используемые педагогические технологии: ИКТ, здоровьесберегающая, проектная, игровая, исследовательская, проблемная, группового обучения, программированного обучения, музейная педагогика, тестового контроля

Требования к результатам обучения и освоения содержания курса по технологии

Личностными результатами освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики;
- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиции будущей социализации и стратификации;

- воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интересов, а так же на основе уважительного отношения к труду;
- формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
- самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере технологий, к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- формирование основ экологической культуры;
- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира; формирование индивидуально-личностных позиций обучающихся.

Метапредметные результаты освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе:

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка новых задач в учёбе и познавательной деятельности;
- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- виртуальное и натуральное моделирование технических объектов, продуктов и технологических процессов;
- осознанное использование речевых средств в соответствии с задачами коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей;
- формирование и развитие компетентности в области использования ИКТ;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;
- оценивание своего труда с точки зрения нравственных, правовых норм.

Предметными результатами освоения обучающимися предмета «Технология» в основной школе являются:

- осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;
- практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства;
- овладение средствами и формами графического отображения объектов и процессов;
- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда;
- документирование результатов труда и проектной деятельности;
- оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями других участников познавательно трудовой деятельности;
- формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда;
- овладение методами эстетического оформления изделий;
- развитие моторики и координации движений рук при работе с ручным инструментом;
- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Содержание курса

5 класс (70 часов)

Раздел «Технология домашнего хозяйства» (1 час).

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере. Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

Лабораторно-практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие.

Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

Практические и лабораторно-практические работы. Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпилочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

Практические работы. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт. Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань. Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

Лабораторно-практическая работа. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок. Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Практическая работа:

Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 3. Швейная машина

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. 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). Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание;

постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Темы лабораторно-практических работ: Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел « Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды. Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических работ:

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Здоровое питание

Теоретические сведения. Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и

капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей.

Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

Тема 5. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 6. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

Раздел «Технологии творческой опытнической деятельности»

Практические работы.

1. Творческий проект по разделу «Технология домашнего хозяйства»;

2. Творческий проект по разделу «Технология обработки конструкционных материалов»;

3. Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»

4. Творческий проект по разделу «Кулинария»

**Тематическое планирование
(68 часов – 2 часа резервное время).**

№ п/п урока	Тема урока	Количество часов
1.	Вводный урок. Творческая проектная деятельность.	1
Разделы «Технология домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности»		
Темы: «Интерьер жилого дома» - 1 час, «Бытовые электроприборы» - 1 час, «Исследовательская и созидательная деятельность – 2 часа		
2	Интерьер и планировка кухни.	1
3	Бытовые электроприборы на кухне	1
4,5	Творческий проект по разделу «Оформление интерьера»	2
Разделы «Технология обработки конструкционных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» (24 ч)		
Темы: «Технология ручной обработки конструкционных материалов» - 12 часов, «Технология обработки металлов и искусственных материалов» - 4 часа, «Технология машинной обработки металлов и искусственных материалов» - 2 часа, «Технология художественно-прикладной обработки материалов» - 2 часа, «Исследовательская и созидательная деятельность» - 4 часа.		
6,7	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины	2
8,9	Графическое изображение изделия и его разметка на заготовке	2
10,11	Древесина и древесные материалы для изготовления изделий	2
12,13	Операции и приёмы пиления древесины при изготовлении изделий	2
14,15	Операции и приёмы сверления отверстий в древесине	2
16,17	Соединение деталей из древесины гвоздями, шурупами и клеем	2
18,19	Отделка изделий: выпиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакирование	2
20,21	Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из металлов и пластмасс	2
22,23	Операции и приёмы ручной обработки металлических листов, проволоки и пластмасс	2
24,25	Изготовление изделий из жести фальцевым швом и заклёпками.	2
26-29	Творческий проект по разделу «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс	4
Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технология творческой и опытнической деятельности» (24 часа)		
Темы: «Свойства текстильных материалов» - 2 часа, «Конструирование швейных изделий» - 2 часа, «Швейная машина» - 2 часа, «Технология изготовления швейных изделий» - 10 часов, «Исследовательская и созидательная деятельность» - 4 часа		
30,31	Свойства текстильных материалов	2
32,33	Конструирование швейных изделий	2

34,35	Раскрой швейного изделия	2
36,37	Ручные швейные работы	2
38,39	Швейная машина	2
40,41	Основные операции при машинной обработке изделия. Машинные швы. Влажно-тепловая обработка ткани	2
42-45	Последовательность изготовления швейных изделий	4
46-49	Отделка швейных изделий вышивкой	4
50-53	Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов»	4
Разделы «Кулинария», «Технология творческой и опытнической деятельности» (16 часов)		
Темы: «Санитария и гигиена на кухне» - 1 час, «Здоровое питание» - 1 час, «Бутерброды и горячие напитки» - 2 часа, «Блюда из овощей и фруктов» - 2 часа, «Блюда из яиц» - 2 часа, «Приготовление завтрака сервировка стола к завтраку» - 2 часа, «Исследовательская и созидательная деятельность» - 6 часов.		
54,55	Санитария и гигиена на кухне Здоровое питание	2
56,57	Бутерброды и горячие напитки	2
58,59	Блюда из овощей и фруктов	2
60,61	Блюда из яиц	2
62,63	Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку	2
64,65	Творческий проект по разделу «Кулинария»	2
66,67	Подготовка к защите творческого проекта. Оформление портфолио	2
68,69	Защита творческого проекта	2
70	Резервное время	1

Планируемые результаты изучения учебного предмета «Технология»

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

Выпускник получит возможность научиться:

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

- читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

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

Выпускник получит возможность научиться:

- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое 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;

Учебно-методический комплект для учителя:

- Синица Н.В., П.С. Самородский., О.В. Яковенко. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др./ М.: Вентана-Граф, 2015.
- Синица Н.В. Технология : 5 класс: рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных учреждений /Н.В.Синица П.С.Самородский – М.: Вентана-Граф, 2017.
- Синица Н.В. технология: программы 5-8(9) классы / Н.В.Синица П.С.Самородский – М.: Вентана-Граф, 2016.
- Синица Н.В.Технология: 5 класс: Методическое пособие/Н.В.Синица, П.С.Самородский. – М.:Вентана-Граф, 2016.

Учебно-методический комплект для ученика:

Синица Н.В., П.С. Самородский., О.В. Яковенко. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синица, П.С. Самородский, В.Д. Симоненко и др./ М.: Вентана-Граф, 2015.