**Содержание**

* 1. Пояснительная записка……………………………………………………………………3
  2. Общая характеристика учебного предмета «Технология»…………………………….....6
  3. Место предмета «Технология» в базисном учебном плане………………………………7
  4. Ценностные ориентиры содержания предмета «Технология»……………………………8
  5. Результаты освоения предмета «Технология» …………………………………………...10
  6. Содержание программы…....……………………………………………………………...17

1.7.Учебно-методическое обеспечение программы……………………………………….....24

1. Приложение

2.1. Тематическое планирование

* 1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по предмету «Технология» разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения, на основании программы Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др

Программа включает общую характеристику учебного предмета «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

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

* формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
* освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
* формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных 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;
* формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
* развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных 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.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

* приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;
* воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;
* овладение способами деятельностей:
* умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личностные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;
* способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;
* умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;
* освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Основным видом деятельности учащихся, изучающих пред­мет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года уча­щиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Ку­линария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Технологии обработки конструкционных материалов», а к концу учебного года — ком­плексный творческий проект, объединяющий проекты, выпол­ненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретиче­ский материал, осваивают необходимый минимум технологиче­ских операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обу­чении школьников информационных и коммуникационных тех­нологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих про­ектов текстовых и графических редакторов, компьютерных про­грамм, дающих возможность проектировать интерьеры, выпол­нять схемы для рукоделия, создавать электронные презента­ции.

Так же в программе новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

* 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА**

**«ТЕХНОЛОГИЯ»**

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Данная рабочая программа является комбинированной, в ней сочетаются два основных направления технологии: « Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома», в рамках которых изучается учебный предмет.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

* технологическая культура производства;
* распространенные технологии современного производства;
* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;
* методы технической, творческой, проектной деятельности;
* история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

***ознакомятся:***

* с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
* с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
* с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
* с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
* с производительностью труда; реализацией продукции;
* с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
* с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
* с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда;
* культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

***овладеют:***

* навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
* навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования,
* проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
* основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
* умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных поделочных материалов;
* умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
* навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
* навыками организации рабочего места.
  1. **МЕСТО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ» В БАЗИСНОМ УЧЕБНОМ ПЛАНЕ**

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования школьников. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный план составляет 204 часов. В том числе: в 5-6 классах из расчета 2 часа в неделю; в 7-8 классе – 1 час в неделю.

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечит:

* развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
* активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
* совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
* формирование о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
* формирование способности экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.
  1. **ЦЕННОСТНЫЕ ОРИЕНТИРЫ СОДЕРЖАНИЯ ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

Программа предусматривает формирование у учащихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся

*овладеют:*

* трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
* умениями ориентироваться в сфере профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
* навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирование бюджета домашнего хозяйства; культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.
* В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получат возможность

*ознакомиться:*

* с основными технологическими понятиями и характеристиками;
* технологическими свойствами и назначением материалов;
* назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
* видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получение продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
* со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;

*выполнят по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*

* рационально организовывать рабочее место;
* находить необходимую информацию в различных источниках;
* применять конструкторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий, выполнения работ или получения продукта;
* выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
* выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
* соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
* осуществлять визуально, а также допустимыми измерительными средствами и приборами контроль качества изготовляемого продукта или изделия;
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

*использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*

* понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
* развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
* получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
* организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
* изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
* контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
* выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
* оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
* построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.
  1. **РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА «ТЕХНОЛОГИЯ»**

При изучении технологии в основной школе обеспечивает­ся достижение личностных, метапредметных и предметных ре­зультатов.

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

* формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;
* 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 позиций буду­щей социализации и стратификации;
* воспитание трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;
* осознанный выбор и построение дальнейшей индивиду­альной траектории образования на базе осознанного ориен­тирования в мире профессий и профессиональных предпоч­тений с учётом устойчивых познавательных интересов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;
* становление самоопределения в выбранной сфере буду­щей профессиональной деятельности, планирование обра­зовательной и профессиональной карьеры, осознание необ­ходимости общественно полезного труда как условия безо­пасной и эффективной социализации;
* формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;
* 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, соответ­ствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций обучающихся.

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

* самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;
* алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой 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; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;
* выявление потребностей, проектирование и создание **объектов** имеющих потребительную стоимость; самостоя­тельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
* виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;
* осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* формирование и развитие компетентности в области ис­пользования информационно-коммуникационных техноло­гий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуни­кативных задач различных источников информации, вклю­чая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
* организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и коор­динация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими её участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение об­щих задач коллектива;
* оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств уст­ранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологи­ческой культурой производства;
* оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;
* формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты*** освоения обучающимися пред­мета «Технология» в основной школе:

в познавательной сфере:

* осознание роли техники и технологий для прогрессивно­го развития общества; формирование целостного представ­
* ления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; классификация видов и назначения мето­дов получения и преобразования материалов, энергии, ин­формации, природных объектов, а также соответствующих технологий промышленного производства; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях созда­ния объектов труда;
* практическое освоение обучающимися основ проектно-исследовательской деятельности; проведение наблюдений и экспериментов под руководством учителя; объяснение яв­лений, процессов и связей, выявляемых в ходе исследова­ний;
* уяснение социальных и экологических последствий разви­тия технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта; распознавание ви­дов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка техно­логических свойств сырья, материалов и областей их приме­нения;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания, рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проекти­рования и создания объектов труда;
* овладение средствами и формами графического отобра­жения объектов или процессов, правилами выполнения гра­фической документации, методами чтения технической, технологической и инструктивной информации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение общенаучных знаний по предме­там естественно-математического цикла в процессе подго­товки и осуществления технологических процессов для обо­снования и аргументации рациональности деятельности; применение элементов экономики при обосновании техно­логий и проектов;
* овладение алгоритмами и методами решения организаци­онных и технико-технологических задач; овладение элемен­тами научной организации труда, формами деятельности, соответствующими культуре труда и технологической куль­туре производства;

в трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса тру­да; подбор материалов с учётом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и обо­рудования с учётом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* овладение методами учебно-исследовательской и проект­ной деятельности, решения творческих задач, моделирова­ния, конструирования; проектирование последовательно­сти операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины; соблюдение норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, пра­вил санитарии и гигиены;
* выбор средств и видов представления технической и тех­нологической информации в соответствии с коммуникатив­ной задачей, сферой и ситуацией общения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использова­нием контрольных и измерительных инструментов; выявле­ние допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;
* документирование результатов труда и проектной дея­тельности; расчёт себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учётом сло­жившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере:

* оценивание своей способности к труду в конкретной пред­метной деятельности; осознание ответственности за качест­во результатов труда;
* согласование своих потребностей и требований с потреб­ностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
* формирование представлений о мире профессий, связан­ных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда; направленное продвижение к выбору профиля технологической подготовки в старших классах полной средней школы или будущей профессии в учреждениях на­чального профессионального или среднего специального образования;
* выраженная готовность к труду в сфере материального производства или сфере услуг; оценивание своей способно­сти и готовности к предпринимательской деятельности;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие эко­логической культуры при обосновании объекта труда и вы­полнении работ;

в эстетической сфере:

* овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы вы­полненного объекта или результата труда;
* рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учётом требований эргономики и элементов научной орга­низации труда;
* умение выражать себя в доступных видах и формах худо­жественно-прикладного творчества; художественное оформ­ление объекта труда и оптимальное планирование работ;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное со­держание рабочей одежды;
* участие в оформлении класса и школы, озеленении при­школьного участка, стремление внести красоту в домашний быт;

в коммуникативной сфере:

* практическое освоение умений, составляющих основу коммуникативной компетентности: действовать с учётом по­зиции другого и уметь согласовывать свои действия; устанав­ливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой об­щения; определять цели коммуникации, оценивать ситуа­цию, учитывать намерения и способы коммуникации парт­нёра, выбирать адекватные стратегии коммуникации;
* установление рабочих отношений в группе для выполне­ния практической работы или проекта, эффективное со­трудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продук­тивного взаимодействия со сверстниками и учителями;
* сравнение разных точек зрения перед принятием реше­ния и осуществлением выбора; аргументирование своей точ­ки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждеб­ным для оппонентов образом;
* адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; построение монологических контекст­ных высказываний; публичная презентация и защита проек­та изделия, продукта труда или услуги;

в физиолого-психологической сфере:

* развитие моторики и координации движений рук при ра­боте с ручными инструментами и выполнении операций с по­мощью машин и механизмов; достижение необходимой точ­ности движений при выполнении различных технологиче­ских операций;
* соблюдение необходимой величины усилий, приклады­ваемых к инструментам, с учётом технологических требова­ний, при многократном повторении движений в процессе выполнения работ;
* сочетание образного и логического мышления в проект­ной деятельности.

Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»

ученик научится:

* 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 разрабатываемых объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов.

ученик получит возможность научиться:

* грамотно пользоваться графической документацией и тех­нико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ре­монта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

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.

ученик ***получит возможность научиться:***

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

Раздел «Кулинария»

ученик научится:

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

ученик получит возможность научиться:

* 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.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

ученик научится под руководством учителя:

* планировать и выполнять учебные 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.

ученик ***получит*** возможность научиться:

* организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планироватьи 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.
  1. **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

Основным видом деятельности учащихся, изучающих Предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года школьник выполняет четыре небольших проекта, соответствующих четырём разделам программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Кулинария». Содержание раздела «Электротехника» изучается совместно с разделом «Технологии домашнего хозяйства» (кроме 8 (8-9) класса).

На вводном занятии обучающиеся знакомятся с содержанием проектной деятельности, примерами индивидуальных и коллективных творческих проектов, выбирают тему проекта.

В процессе изучения каждого раздела школьники знакомятся с основными теоретическими сведениями, учатся выполнять необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволят выполнить проекты.

Новизной данной программы является применение в обуче­нии школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе в сети Интернет; применение в выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, позволяющих проектировать интерьеры, создавать электронные презентации.

В содержание программы входят вопросы экологического и эстетического воспитания школьников, знакомства их с различными профессиями.

Содержание программы направлено на формирование гражданской позиции обучающихся, осознание российской идентичности.

К концу учебного года каждый школьник выполнит ком­плексный творческий проект, состоящий из четырёх мини-проектов, предусмотренных в каждом разделе. На заключительном занятии он представит проект в виде портфолио и электронной презентации.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

*Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

**Раздел « Технологии домашнего хозяйства»**

**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 учащегося. 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, выпиловочный 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, выпиловочный 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. Сорта чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорта 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.

* 1. **Учебно-методическое обеспечение программы**

**Список литературы:**

* + - 1. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2
      2. Технология: 5 класс методическое пособие /Н.В.Синица, П.С.Самородский. -2-е издание, доработаное.- М.: Вентана-Граф,2014.-192 с.
      3. Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2015, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6
      4. Технология: 5 класс рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, П.С.Самородский.- М.: Вентана-Граф,2014.-96 с.: ил.

**Литература для учащихся:**

Технология: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6

Технология: 5 класс рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, П.С.Самородский.- М.: Вентана-Граф,2014.-96 с.: ил.

**КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ. Технология 5 класс. 2 часа.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ п/п*** | ***Тема***  ***урока*** | ***Кол-во часов*** | ***Характеристика***  ***деятельности*** | ***Требования к уровню***  ***подготовки учащихся*** | ***Результаты деятельности (УУД)*** | ***Дата*** | ***Корректировка*** |
| ***1*** | ***2*** | ***3*** | ***4*** | ***5*** | ***6*** | ***7*** | ***8*** |
| 1-2 | Вводный урок. Творческая проектная деятельность | 2 | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения пред­мета «Технология» в 5 классе. Определять цели и задачи проект­ной деятельности.  Изучать этапы выполнения про­екта.  Знакомиться с примерами творче­ских проектов пятиклассников | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержа­ние предмета. Последовательность его изучения.  Понятие о творческой проектной дея­тельности, индивидуальных и коллек­тивных творческих проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе.  Составные части годового творческо­го проекта пятиклассников.  Этапы выполнения проекта: поис­ковый (подготовительный), техно­логический, заключительный (ана­литический).  Определение затрат на изготовле­ние проектного изделия.  Испытания проектных изделий.  Подготовка презентации, поясни­тельной записки и доклада для защи­ты творческого проекта | * практическое освоение обучающимися *основ проект­но-исследовательской деятельности*; * развитие *стратегий смыслового чтения* и *работе с информацией*; * практическое освоение *методов познания,* используе­мых в различных областях знания и сферах культуры, соответ­ствующего им *инструментария и понятийного аппарата,* регулярное обращение в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково- символических средств, широ­кого спектра *логических действий* и *операций.* |  |  |
|  | **Разделы «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (4 ч)** | | | | | | |
| 3-4 | Интерьер и планировка кухни. Бы­товые элек­троприбо­ры на кухне | 2 | Запуск первого творческого проекта. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру (эргономические, сани­тарно-гигиенические, эстетические). Планировка кухни. Разделение кухни на рабочую и обеденную зоны. Цве­товое решение кухни.  Использование современных мате­риалов в отделке кухни. Декоратив­ное оформление кухни. Проектирование кухни на компью­тере.  Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микровол­новой печи (СВЧ) | Знакомиться с примерами творче­ских проектов пятиклассников по разделу «Технологии домашнего хозяйства».  Определять цель и задачи проект­ной деятельности по разделу. Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эсте­тическими требованиями к ин­терьеру.  Находить и представлять информа­цию об устройстве современной кухни.  Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера.  Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне.  Находить и представлять информа­цию об истории электроприборов. Знакомиться с принципом дейст­вия и правилами эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника | * практическое освоение обучающимися *основ проект­но-исследовательской деятельности*; * развитие *стратегий смыслового чтения* и *работе с информацией*; * практическое освоение *методов познания,* используе­мых в различных областях знания и сферах культуры, соответ­ствующего им *инструментария и понятийного аппарата,* регулярное обращение в учебном процессе к использованию общеучебных умений, знаково- символических средств, широ­кого спектра *логических действий* и *операций.* |  |  | |
| 5-6 | Творческий проект по разделу «Оформле­ние интерь­ера» | 2 | Реализация этапов выполнения твор­ческого проекта. Выполнение требо­ваний к готовому изделию. Расчёт за­трат на изготовление проекта | Выполнять проект по разделу «Оформление интерьера» |  |  | |
|  | **Разделы «Технологии обработки конструкционных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24 ч)** | | | | | | | |
| 7-8 | Оборудова­ние рабоче­го места учащегося и планиро­вание ра­бот по соз­данию изде­лий из древесины | 2 | Рабочее место учащегося. Столяр­ный или универсальный верстак. Руч­ные инструменты и приспособления. Планирование создания изделий. Из­мерительные и разметочные инстру­менты.  Технологический процесс, техноло­гические операции.  Понятия «заготовка», «деталь», «из­делие».  Технологическая и маршрутная карты | Изучать устройство и назначение верстака. Крепить заготовки в за­жиме верстака. Изучать технологический процесс изготовления изделий. Знакомиться с изделиями и проек­тами пятиклассников | * 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; * осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов. * Выпускник получит возможность научиться: * грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных технических объектов; * осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы. |  |  | |
| 9-10 | Графиче­ское изоб­ражение из­делия и его разметка на заготовке | 2 | Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертёж. Разметка плоского изделия на заго­товке.  Разметочные и измерительные инст­рументы, шаблон.  Применение компьютера для разра­ботки графической документации | Читать и выполнять графическое изображение изделия.  Применять графический редактор компьютера в графическом изобра­жении изделия.  Размечать плоское изделие с учётом направления волокон древесины. Выполнять рациональную разметку |  |  | |
| 11-12 | Древесина и древес­ные мате­риалы для изготовле­ния изде­лий | 2 | Древесина как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные мате­риалы: шпон, фанера, ДСП, ДВП | Определять породы древесины. Изучать разрезы ствола дерева и его строение.  Характеризовать пиломатериалы и древесные материалы.  Изучать элементы пиломатериа­лов: пласть, кромка, торец, ребро |  |  | |
| 13-14 | Операции и приёмы пиления древесины при изго­товлении изделий | 2 | Основные технологические опера­ции и приёмы ручной обработки древесины и древесных материалов. Пиление древесины: поперечное и продольное. Виды пил. Виды зубь­ев пил. Режущие кромки зубьев. Приёмы пиления.  Безопасность при пилении | Знакомиться с видами пил и зубьев пил.  Определять режущие кромки зубь­ев пил для поперечного и продоль­ного пиления.  Выполнять поперечное и продоль­ное пиление древесины.  Соблюдать безопасность при пи­лении |  |  | |
| 15-16 | Операции и приёмы строгания древесины при изго­товлен! ш изделий. Операции и приёмы сверления отверстий в древесине | 2 | Строгание древесины. Виды стругов. Устройство и назначение стругов. Приёмы строгания. Сверление древесины и древесных материалов. Виды свёрл. Устройство коловорота и ручной дрели.Приёмы выполнения сверления. Безопасность при сверлении | Изучать строгание древесины. Изу­чать устройство и назначение стру­гов.  Выполнять приёмы строгания. Изучать сверление древесины и древесных материалов, виды свёрл, устройство коловорота и ручной дрели. Выполнять приёмы сверления дре­лью и коловоротом. Соблюдать безопасность при сверлении |  |  | |
| 17-18 | Соедине­ние деталей из древеси­ны гвоздя­ми, шурупа­ми и клеем | 2 | Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием.  Виды и назначение гвоздей, шуру­пов, саморезов.  Забивание и выбивание гвоздей. Подгибание острого конца гвоздя и забивание в древесину. Применяемые инструменты и при­способления.  Ввинчивание и вывинчивание шуру­пов и саморезов.  Применяемые инструменты. Отверстия под шурупы и саморезы в присоединяемой и основной детали. Виды клеёв. Подготовка склеиваемых поверхностей. Режимы склеивания. Безопасность при склеивании | Изучать виды соединения деталей из древесины гвоздями, шурупами, саморезами, склеиванием.  Учиться соединять детали из дре­весины гвоздями, шурупами, само­резами, склеиванием.  Выбирать инструменты и приспо­собления для соединения деталей гвоздями, шурупами, саморезами. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопас­ности |  |  | |
| 19-20 | Отделка из­делий: вы­пиливание лобзиком, выжигание, зачистка и лакиро­вание | 2 | Понятие о художественной и декора­тивной отделке изделий. Выпиливание контуров фигур лобзи­ком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места, при­ёмы выполнения работ. Правила безопасной работы лобзиком. Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Мате­риалы и инструменты. Нанесение рисунка.  Организация рабочего места. Безопасность при выжигании. Зачистка и лакирование деревянных поверхностей. Виды лаков и их при­менение.  Приёмы зачистки и лакирования | Знакомиться с художественной и декоративной отделкой изделий. Изучать выпиливание лобзиком, устройство лобзика и крепление пилки.  Наносить выпиливаемый рисунок на заготовку. Выполнять приёмы выпиливания лобзиком на выпиловочном столике с соблюдением правил безопасности.  Изучать устройство выжигателя и приёмы выполнения работ. Выжигать рисунок на поверхности деревянного изделия.  Зачищать и лакировать деревян­ные поверхности изделий |  |  | |
| 21-22 | Оборудова­ние рабоче­го места учащегося и планиро­вание ра­бот по соз­данию изде­лий из металлов и пластмасс | 2 | Рабочее место для ручной обработки металлов и искусственных материа­лов (пластмасс).  Тонкие металлические листы, прово­лока и искусственные конструкцион­ные материалы.  Сверлильный станок: назначение, устройство. Инструменты и осна­стка.  Приёмы работы на сверлильном станке. Крепление заготовок. Ма­шинные тиски. Правила безопасной работы на свер­лильном станке | Оборудовать рабочее место для из­готовления изделий из металлов и пластмасс.  Знакомиться с тонкими металличе­скими листами, проволокой и ис­кусственными материалами. Планировать слесарные работы. Размечать детали из тонких ме­таллических листов, проволоки, пластмасс.  Изучать устройство и работу свер­лильного станка. Знакомиться с машинными тиска­ми и способами крепления загото­вок.  Отрабатывать приёмы крепления заготовок и сверления на сверлиль­ном станке |  |  | |
| 23-24 | Операции и приёмы ручной об­работки ме­талличе­ских лис­тов, про­волоки и пластмасс | 2 | Основные технологические опера­ции и приёмы ручной обработки ме­таллов и пластмасс: правка, резание, зачистка, гибка.  Инструменты и приспособления. Приёмы выполнения работ.  Понятие о развёртке объёмного изде­лия из жести и пластмассового листа. Соединение тонких металлических ли­стов фальцевым швом и заклёпками. Правила безопасности | Выполнять правку, резание, зачи­стку и гибку металлического листа и проволоки с соблюдением пра­вил безопасного труда.  Соединять тонкие металлические листы вальцевым швом и заклёп­ками |  |  | |
| 25-26 | Изготовле­ние изде­лий из жес­ти соедине­нием  фальцевым швом и за­клёпками | 2 | Соединение тонких металлических листов фальцевым швом. Примене­ние фальцевого соединения. Приё­мы выполнения фальцевого шва. Ме­ры безопасности.  Соединение металлических и пласт­массовых листов заклёпками. Виды заклёпок, применяемые инструмен ты и приспособления. Выполнение отверстий под заклёпки.  Приёмы выполнения заклёпочного соединения. Безопасность заклёпоч­ных работ | Изучать соединение тонких метал­лических листов фальцевым швом и заклёпками.  Выполнять приёмы изготовления фальцевого шва и требования безо­пасности.  Знать виды заклёпок, применяе­мые инструменты и приспособле ния. Выполнять отверстия под за­клёпки.  Осваивать приёмы выполнения за­клёпочного соединения с соблюде­нием правил безопасного труда |  |  | |
| 27-30 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из древесины, металлов и пластмасс | 4 | Реализация этапов выполнения твор­ческого проекта.  Составление пояснительной записки с дизайн-спецификацией и дизайн- анализом изделия, графическим изо­бражением и описанием технологи­ческого процесса изготовления. Изготовление, испытание, доработ­ка спроектированного изделия. Подготовка к защите и защита свое­го проекта | Выполнять проект по разделу «Создание изделий из древесины и металлов».  Изготавливать спроектированное изделие.  Оценивать свои технологические возможности |  |  | |
|  | **Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (24 ч)** | | | | | | | |
| 31-32 | Свойства  текстиль­ных материалов | 2 | Запуск третьего творческого проекта.  Классификация текстильных воло­кон. Способы получения и свойства  натуральных волокон растительного происхождения.  Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного производства и в домашних условиях.  Основная и уточная нити в ткани.  Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атласное. Ли-  цевая и изнаночная стороны ткани.  Общие свойства текстильных мате­риалов: физические, эргономические, эстетические, технологиче­  ские.  Виды и свойства текстильных мате­риалов из волокон растительного  происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.  Исследовать свойства хлопчатобу­мажных и льняных тканей.  Изучать характеристики различ­  ных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям.  Определять направление долевой нити в ткани.  Исследовать свойства нитей основы и утка.  Определять лицевую и изнаночную стороны ткани, виды переплетения нитей в ткани.  Проводить анализ прочности окра­ски тканей.  Находить и представлять информа­ цию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, об инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей  в старину.  Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями опе­ратор прядильного производства и ткач.  Оформлять результаты исследо­ваний | *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. |  |  | |
| 33-34 | Конструи­рование швейных изделий | 2 | 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 выкроек фартука, прямой юбки с кулиской на резинке. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки.  Правила безопасной работы ножни­цами | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдель­ные элементы чертежей швейных изделий.  Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4 или в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.  Копировать готовую выкройку. Находить и представлять инфор­мацию об истории швейных из­делий |  |  | |
| 35-36 | Раскрой швейного  изделия | 2 | 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 с порт­новскими булавками | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направ­ления долевой нити, ширины тка­ни и направления рисунка, обме- ловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного из­делия.  Находить и предъявлять информа­цию об истории создания инстру­ментов для раскроя.  Знакомиться с профессией за­кройщик |  |  | |
| 37-38 | Ручные швейные  работы. | 2 | Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособления для ручных работ. Требования к выпол­нению ручных работ.  Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, прямыми стежками, с помо­щью булавок.  Основные операции при ручных ра­ботах: предохранение срезов от осы­пания — ручное обмётывание; вре­менное соединение деталей — смёты ванне; временное закрепление подо­гнутого края — замётывание (с от­крытым и закрытым срезами) | Изготовлять образцы ручных ра­бот: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью резца-колё- сика, прямыми стежками, с помо­щью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замё­тывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание |  |  | |
| 39-40 | Швейная машина | 2 | Современная бытовая швейная ма­шина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для вы­полнения машинных работ. Подготовка швейной машины к ра­боте: намотка нижней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выведение нижней нитки на­верх.  Приёмы работы на швейной маши­не: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы.  Неполадки, связанные с неправиль­ной заправкой ниток.  Назначение и правила использова­ния регулирующих механизмов: пе реключателя вида строчек, регуля­тора длины стежка, клавиши шитья назад | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с элек­трическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нит­ку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить ниж­нюю нитку наверх.  Выполнять прямую и зигзагообраз­ную машинные строчки с различ­ной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием пере­ключателя вида строчек и регуля­тора длины стежка.  Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.  Находить и представлять информа цию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёма­ми труда |  |  | |
| 41-42 | Основные операции при машин­ной обра­ботке изде­лия.  Машинные швы. Влаж­но-тепло­вая обра­ботка ткани | 2 | Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — обмётывание машинной зигзагообразной строч­кой и оверлоком; постоянное соеди­нение деталей — стачивание; посто­янное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ. Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани.  Правила выполнения влажно-тепло­вых работ.  Основные операции влажно-тепло­вой обработки: приутюживание, раз­утюживание, заутюживание. Классификация машинных швов: со­единительных (стачной шов вразу- тюжку и стачной шов взаутюжку) и краевых (шов вподгибку с откры­тым срезом и шов вподгибку с откры тым обмётанным срезом, шов впод­гибку с закрытым срезом) | Изготовлять образцы машинных работ: обмётывание зигзагообраз­ными стежками, застрачивание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); стачивание.  Проводить влажно-тепловую обра­ботку на образцах машинных швов: приутюживание, разутюживание, заутюживание |  |  | |
| 43-46 | Последовательность изготовле­ния швей­ных изде­лий | 4 | Последовательность изготовления швейных изделий. Технология поши­ва фартука, юбки, шорт. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фарту­ке), под резинку (в юбке) | Изучать последовательность изго­товления швейных изделий. Обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изде­лия, анализировать ошибки. Находить и представлять информа­цию об истории одежды, швейных изделий.  Овладевать безопасными приёма­ми труда |  |  | |
| 47-50 | Отделка швейных изделий вы­шивкой | 4 | Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вы­шивки крестом. Подготовка ткани и ниток к вышивке.  Технология вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование компьютера в вы­шивке крестом | Подбирать материалы и оборудова­ние для вышивки крестом. Выполнять образцы вышивки швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диа­гонали.  Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК |  |  | |
| 51-54 | Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстиль­ных мате­риалов» | 4 | Реализация этапов выполнения твор­ческого проекта. Выполнение требо­ваний к готовому изделию. Расчёт за­трат на изготовление проекта | Выполнять проект по разделу «Со­здание изделий из текстильных ма­териалов» |  |  | |
|  | **Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (16 ч)** | | | | | | | |
| 55-56 | Санитария и гигиена на кухне. Здоровое питание | 2 | Запуск четвёртого творческого про­екта. Понятия «санитария» и «гигие­на». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приго­товлении пищи.  Правила безопасной работы при пользовании электрическими плита­ми и электроприборами, газовыми плитами, при работе ножом, с кипя- | Знакомиться с примерами творче­ских проектов пятиклассников по разделу «Кулинария».  Определять цель и задачи проект­ной деятельности по разделу. Овладевать навыками личной ги­гиены при приготовлении и хране­нии пищи.  Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здо­ровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. Осваивать безопасные приёмы ра­боты с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструмен­тами, горячей посудой, жидкостью. Подготавливать посуду и инвен­тарь к приготовлению пищи. Находить и предъявлять информа­цию о содержании в пищевых про­дуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.  Осваивать исследовательские на­выки при проведении лаборатор­но-практических работ по опреде­лению качества пищевых продук­тов и питьевой воды.  Составлять индивидуальный ре­жим питания и дневного рациона | *Выпускник научится:*   * самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.   *Выпускник получит возможность научиться:*   * составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма; * 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; * 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. |  |  | |
| 57-58 | Бутер­броды и горячие напитки | 2 | Продукты, применяемые для приго­товления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Виды бутер­бродов. Технология приготовления бутербродов.  Инструменты и приспособления для нарезки.  Требования к качеству готовых бу­тербродов. Условия и сроки хране­ния бутербродов.  Подача бутербродов.  Виды горячих напитков (чай, кофе, какао). Сорта чая, их вкусовые досто­инства, полезные свойства. Техноло­гия заваривания, подача чая.  Виды кофе. Технология приготовле­ния, подача кофе. Приборы для при­готовления кофе | Приготавливать и оформлять бу­терброды. Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе в жа­рочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао).  Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.  Находить и предъявлять информа­цию о растениях, из которых мож­но приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горя­чие напитки |  |  | |
| 59-60 | Блюда из овощей и фруктов | 2 | Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, клетчатки, воды. Кулинарная класси­фикация овощей. Питательная цен­ность фруктов.  Общие правила механической кули­нарной обработки овощей.  Правила измельчения овощей, наиболее распространённые виды на­резки овощей.  Инструменты и приспособления для нарезки.  Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов).  Значение и виды тепловой обработ­ки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерова­ние, тушение, запекание). Преимущества и недостатки различ­ных способов тепловой обработки овощей. Технология приготовления салатов из варёных овощей.  Условия варки овощей для салатов, способствующие сохранению пита­тельных веществ и витаминов | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему ви­ду и с помощью индикаторов. Выполнять кулинарную механиче­скую обработку овощей и фруктов. Выполнять нарезку овощей. Выполнять художественное укра­шение салатов.  Осваивать безопасные приёмы ра боты ножом и приспособлениями для нарезки овощей.  Отрабатывать точность и коорди­нацию движений при выполнении приёмов нарезки.  Читать технологическую докумен­тацию.  Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологи­ческой карте.  Готовить салат из сырых овощей или фруктов.  Осваивать безопасные приёмы теп­ловой обработки овощей.  Готовить гарниры и блюда из варё­ных овощей.  Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.  Овладевать навыками деловых, ува­жительных, культурных отноше­ний со всеми членами бригады. Находить и предъявлять информа­цию об овощах, применяемых в кулинарии, блюдах из них, их влиянии на сохранение здоровья человека; о способах тепловой обработки, способствующих сохранению питатель­ных веществ и витаминов |  |  | |
| 61-62 | Блюда из яиц | 2 | Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Меры предосторожности при работе с яйцами.  Способы определения свежести яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Способы варки куриных яиц: всмятку, «в мешочек», вкрутую. При­способления для взбивания. Подача варёных яиц. Технология приготов­ления омлета. Подача готовых блюд | Определять свежесть яиц с помо­щью овоскопа или подсоленной воды.  Готовить блюда из яиц.  Находить и предъявлять информа­цию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, спо­собах оформления яиц к народным праздникам |  |  | |
| 63-64 | Приготов­ление зав­трака. Сер­вировка стола к зав­траку | 2 | Меню завтрака. Понятие о сервиров­ке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтра­ка. Способы складывания салфеток. Салфеточный этикет | Подбирать столовое бельё для сер­вировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.  Составлять меню завтрака. Рассчи­тывать количество и стоимость продуктов.  Выполнять сервировку стола к зав­траку, овладевая навыками эстетического оформления стола. складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом» |  |  | |
| 65-66 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | 2 | Реализация жтапов выполнения творческого проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчет затрат на изготовление проектоного изделия. | Выполнять проект по разделу « Кулинария» |  |  | |
| 67-68 | Подготовка к защите творческого проекта | 2 | Оформление портфолио. подготовка электронной презентации. | Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проетку.  Подготавливать электронную презентацию проекта.  Составлять доклад к защите творческого проекта. |  |  | |
| 69-70 | Защита творческого проекта | 2 | Защита проекта | Защищать творческий проект. |  |  | |