**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

 **«Сабнавинская средняя общеобразовательная школа им. Умаханова М-С.И.»**

 СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ

|  |
| --- |
|  Директор школы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Османов В.М./ Приказ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_г.  |

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Замдиректора по УВР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ Кирхляров Я.З. / «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |

 |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

 **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

 по технологии

 для 5 класса основного общего образования

 на 2020-2021учебный год

 **Составитель Мамедалиева Г.М.**

1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа учебного предмета «технология» составлена с учетом федерального компонента государственного стандарта основного общего образования по технологии, утвержденного приказом Министерства образования России №1089 от 05.03.04. Основой послужили Программы общеобразовательных учреждений «Технология». Трудовое обучение», рекомендованные Министерством образования Российской Федерации, 5-е издание издательства «Просвещение» г. Москва2014 г. и авторской рабочей программы по учебникам под ред. В.Д.Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов под ред. Д.Симоненко-2014 г.

Преподавание технологии в 5-7 классах общеобразовательных образовательных учреждениях в 2019- 2020 учебном году осуществляется в соответствии с:

1. Законом «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. N 273-ФЗ;
2. Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным образовательным программам – образовательным программам начального общего, основного общего и среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 30.08.2013 г. №1015
3. Федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 06.10.2009 г. № 373;
4. Федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 17.12.2010 г. № 1897;
5. Федеральным государственным образовательным стандартом среднего общего образования, утвержденным приказом Министерства образования и науки России от 17.05.2012 г. № 413.
6. Учебным планом МБОУ « Сабнавинская СОШ» на 2019-20у.г.

Рабочая программа учебного курса технологии предназначена для обучения учащихся 5-7 классов средней общеобразовательной школы и рассчитана на один учебный год.

Главной **целью**предмета «Технология» является подготовка учащихся к самостоятельной трудовой жизни в современном информационном постиндустриальном обществе Учитывая цель и задачи образовательной программы школы:

* создание условий обучения, при которых учащиеся могли бы раскрыть свои возможности подготовиться к жизни и высокотехнологичном мире;
* формирование личности ученика, обладающей интеллектуальной, этической, технологической культурой, культурой ЗОЖ, способной к самовоспитанию и самореализации;
* формирование у всех участников УВП интеллектуальной, исследовательской, информационной культуры и культуры самореализации; изучение технологии на базовом уровне направлено на достижение следующих целей:.
* освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;
* **овладение**обще трудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
* **развитие**познавательных интересов, пространственного воображения, интеллек­туальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
* **воспитание**трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, пред­приимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отно­шения к людям различных профессий и результатам их труда;
* **получение**опыта применения технологических знаний и умений в самостоятель­ной практической деятельности.

Формирование технологической культуры в первую очередь подразумевает ов­ладение учащимися обще трудовыми и жизненно важными умениями и навыками, так необходимыми в семье, коллективе, современном обществе, поэтому основная задача, решение которой предполагается при изучении курса «Технология», - это ***приобретение жизненно важных умений.***

Использование метода проектов позволяет на деле реализовать деятельностный подход в трудовом обучении учащихся и интегрировать знания и умения, полученные ими при изучении предмета технологии на разных этапах обучения.

Данная программа по желанию социума (детей и родителей), а также, учитывая оснащение кабинета технологии, уделяет особое внимание ручному труду учащихся, так как навыки ручного труда всегда будут необходимы и профессионалу и просто в быту, в семейном «разделении труда». В век автоматизации и механизации создается опасность зарождения «безрукого» поколения.

***Задачи учебного курса***

**Образовательные:**

* приобретение графических умений и навыков, графической культуры;
* знакомство с наиболее перспективными и распространенными технологиями преобразования материалов, энергии и информации в сферах домашнего хозяйства, а также освоение этих технологий;
* знакомство с принципами дизайна, художественного проектирования, а также выполнение проектов.

**Воспитательные:**

* формирование технологической культуры и культуры труда, воспитание трудо­любия;
* формирование уважительного и бережного отношения к себе и окружающим людям;
* формирование бережного отношения к окружающей природе с учетом эконо­мических и экологических знаний и социальных последствий;
* формирование творческого отношения в преобразовании окружающей дей­ствительности.

В результате изучения технологии учащиеся должны: **знать/понимать**:

* основные технологические понятия;
* назначения и технологические свойства материалов;
* назначение применяемых ручных инструментов, приспособлений, правила безо­пасной работы с ними;
* виды, приемы и последовательность выполнения технологических операций;
* влияние различных технологий обработки материалов и получения продукции на окружающую среду и здоровье человека;
* профессии и специальности, связанные с обработкой материалов, созданием из­делий из них, получением продукции;

**уметь:**

* находить необходимую информацию в различных источниках, применять конст­рукторскую и технологическую документацию;
* составлять последовательность выполнения технологических операций для изго­товления изделия или получения продукта;
* выбирать материалы, инструменты и оборудование для выполнения работ;
* выполнять технологические операции с использованием ручных инструментов и приспособлений;
* соблюдать требования безопасности труда и правила пользования ручными инст­рументами;
* осуществлять доступными средствами контроль качества изготавливаемого изде­лия (детали);
* находить и устранять допущенные дефекты;
* проводить разработку учебного проекта изготовления изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
* планировать работу с учетом имеющихся ресурсов и условий;
* распределять работу при коллективной деятельности;

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

* для получения технологических сведений из разнообразных источников инфор­мации;
* для организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
* для изготовления или ремонта изделий из различных материалов;
* для создания изделий или получения продукта с использованием ручных инстру­ментов и приспособлений;
* для обеспечения безопасности труда;
* для оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или услуги.

• рационально организовывать рабочее место;

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

Направление «Технологии ведения дома»

**Раздел «Кулинария»**

Выпускник научится:

* самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых 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, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;
* организовывать своё рациональное питание в домашних условиях;
* применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов;
* оформлять приготовленные блюда, сервировать стол;
* соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов;
* оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**

Выпускник научится:

* изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

* выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготовлять изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;
* определять основные стили одежды и современные направления моды.

**Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»**

Выпускник научится:

* планировать и выполнять учебные технологические проекты:
* выявлять и формулировать проблему;
* обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата;
* планировать этапы выполнения работ;
* составлять технологическую карту изготовления изделия;
* выбирать средства реализации замысла;
* осуществлять технологический процесс;
* контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации;
* готовить пояснительную записку к проекту;
* оформлять проектные материалы;
* представлять проект к защите.

Выпускник получит возможность научиться:

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

**Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»**

Выпускник научится:

* планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

* планировать профессиональную карьеру;
* рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
* ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
* оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности

**Личностные, метапредметные и предметные результаты**

**освоения 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;
* развитие 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 учащихся.

**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 учащимися предмета «Технология» в основной школе:

**в познавательной сфере:**

* осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления 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, овладение 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;
* сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**3. Содержание учебного предмета, курса**

\

**Вводный урок 2 час**

***Основные теоретические сведения.***Технология как учебная дисциплина и как наука. Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изу­чения. Санитарно-гигиенические требования и правила внут­реннего распорядка при работе в школьных мастерских. Орга­низация теоретической и практической частей урока. Правила техники безопасности на уроке Технологии и школьных мастерских ***Практические работы****.*Знакомство с содержанием и после­довательностью изучения предмета «Технология» в 5 классе. Знакомство с библиотечкой кабинета, электронными средства­ми обучения.

**Кулинария. 14 часов. Санитария и гигиена.**

***Основные 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 качества и предупреждения пи­щевых отравлений.

Правила мытья посуды ручным способом и в посудомо­ечных машинах. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Требования к точности соблюдения технологического процесса приготовления пищи. Санитарное значение соблю­дения температурного режима и длительности тепловой кули­нарной обработки продуктов для предупреждения пищевых отравлений и инфекций.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостя­ми. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

**Физиология питания . 2 часа.**

***Основные теоретические сведения.***Физиология питания. Значение витаминов в жизни человека. Содержание витаминов в пище­вых продуктах. Условия сохранения витаминов в пище. Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; роль слю­ны, кишечного сока и желчи в пищеварении; общие сведения о питательных веществах.

Обмен веществ; пищевые продукты как источник белков, жиров и углеводов; калорийность пищи; факторы, влияющие на обмен веществ.

Физиологические основы рационального питания. Совре­менные данные о роли витаминов, минеральных солей и мик­роэлементов в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах, солях и мик­роэлементах.

**Технология приготовления пищи .6 часов.**

**Бутерброды, горячие напитки**

***Основные 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. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

**Блюда из яиц**

***Основные 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.

**Приготовление блюд из овощей**

***Основные теоретические сведения***

Виды овощей, используемых в кулинарии. Влияние экологии окружающей среды на качество ово­щей. Методы определения качества овощей. Определение ко­личества нитратов в овощах с помощью измерительных при­боров, в химических лабораториях, при помощи бумажных индикаторов в домашних условиях.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей.

Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарез­ки овощей. Правила обработки, обеспечивающие сохранение цвета овощей и содержания в них витаминов.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформ­ление салатов продуктами, входящими в состав салатов и име­ющими яркую окраску, и листьями зелени.

**Сервировка стола .2 часа.**

***Основные теоретические сведения.***Особенности сервировки стола к завтраку, обеду, ужину, празднику. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми при­борами. Подача готовых блюд к столу. Правила подачи десерта. Эстетическое оформление стола.

***Практические работы:*** «Составление режима питания». «Технология приготовления салата из сырых овощей (фруктов)». «Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей». «Разработка меню к завтраку». «Сервировка стола к завтраку. Эскиз».

**Создание изделий из текстильных материалов. 38 часов.**

***Основные теоретические сведения****.*Классификация текстильных волокон. Хлопок, лён. Процесс получения ткани. Признаки определения нити основы, лицевой и изнаночной сторон ткани. Виды швейных материалов. Натуральные волокна растительного происхождения. Хлопок. Лен. Пряжа. Применение хлопчатобумажных и льняных тканей в быту.

**Технология изготовления швейных изделий.**Правила техники безопасности*.*Организация рабочего места. Терминология и технология прямых стежков. Способы определения лицевой и изнаночной сторон ткани. Правила подготовки ткани к раскрою. Варианты экономичной раскладки выкроек на ткани, последовательность раскроя. Наименование срезов деталей кроя. Понятие о машине. Роль машины в технологическом процессе. Примеры бытовых машин. Устройство машины. Промышленные и бытовые, универсальные и специальные швейные машины. Основные узлы и детали швейной машины. Правила техники безопасности.

***Практические работы:* «**Снятие мерок**».**«Изготовление выкройки проектного изделия к раскрою»**.**«Упражнение в шитье вхолостую»**.**«Упражнение в шитье с нитками по ткани»**.**«Раскрой швейного изделия». «Изготовление образцов ручных швов».«Изготовление образцов машинных швов».

**Художественные ремесла. 14 часов.**

***Основные теоретические сведения*** Знакомство с различными видами декоративно-приклад­ного искусства народов нашей страны. Традиционные виды рукоделия: вышивка, вязание, плетение, ковроткачество, рос­пись по дереву и тканям и др. Знакомство с творчеством на­родных умельцев своего края, области, села. Инструменты и приспособления, применяемые в традиционных художествен­ных ремеслах.

Традиции, обряды, семейные праздники. Подготовка одежды к традиционным праздникам. Отделка изделий вы­шивкой, тесьмой, изготовление сувениров к праздникам. Лоскутное шитье. Декоративные изделия в технике канзанши. Джутовая филигрань

***Практические работы:***

«Зарисовка орнамента вышивки». «Создание графической композиции». «Изготовление изделия в лоскутной технике». «Отделка изделия».

Сборка цветов с острыми лепестками. Сборка цветов с двухцветными острыми лепестками.

**«**Оформление прихватки для штор цветами с острыми лепестками

**«**Изготовление плоских композиций в технике «джутовая филигрань». **«**Изготовление плоских композиций в технике «джутовая филигрань». **«**Изготовление простых фигур из джута.»**.**«Изготовление салфетницыв технике «джутовая филигрань»(узел 1)

**Технологии домашнего хозяйства 4 часа.**

**Эстетика и экология жилища 2 часа.**

***Основные теоретические сведения*.**Интерьер жилых помещений их комфортность. Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований.Отделка интерьера тканями, росписью, резьбой по дереву.

***Практические работы****.* Эскиз интерьера кухни.

**Электротехника. 2 часа.**

***Основные теоретические сведения****.*Понятие и виды источников и потребителей электроэнергии. Простая электрическая цепь. Электрические светильники. Устройство лампы накаливания и электропатрона.

**Творческие проектные работы 6 часов.**

***Основные теоретические сведения****.*Знакомство с понятием «Творческий проект по технологии». Проектирование и изготовление личностно или общественно значимых изделий с использованием конструкционных, текстильных и поделочных материалов. Этапы проектной деятельности: поисковый, технологический, аналитический, и их содержание. Требования к выполнению творческого проекта. Разработка технологического маршрута и эго поэтапного выполнения. Реклама. Цель рекламы. Требования к готовому изделию.

***Практические работы****.*Выдвижение идеи для выполнения учебного проекта.Анализ моделей из банка объектов для творческих проектов. Подбор материалов, инструментов, и приспособлений, технологии выполнения.Разработка творческого проекта.Разработка рекламного проекта изделия. Презентация творческого проекта.

**Дизайн пришкольного участка 4 часа.**

***Основные теоретические сведения.***Принципы планировки. Создание микроландшафтаТерра­сы,дорожки, переносные цветники, миниатюр­ные сады. Понятие о «Саде камней».

Роль цветов в оформлении ландшафта. Виды цветовых культур для декоративного оформления клумб. Пропорциональная и композиционна зависимость растений.

***Практические работы.***Выполнение эскизапланировки пришкольного участка.

Выполнение эскиза ландшафта

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Кол. часов | Практических работ | «Модуль» | Самостоятельных работ | Контрольных работ | Класс |
|  | 70 | 14 | 17 | 5 | 4 | 5 |
|  | 70 | 15 | 17 | 5 | 4 | 6 |
|  | 35 | 7 | 8 | 2 | 2 | 7 |
| Всего: | 175 | 36 | 42 | 12 | 10 | - |

**Распределение часов рабочей программы по годам обучения**

**5-7 классы**

|  |  |
| --- | --- |
| Разделы и темы | Количество часов |
|  | **5 кл.** | **6кл.** | **7 кл.** |
| **1** |  |  |  |
| Вводное занятие. Инструктаж по ТБ | 2 | 2 | 1 |
| **Кулинария** | **11(3)** | **9(3)** | **7** |
| Санитария и гигиена | 2 | - | - |
| Физиология питания | 2 | 2 | 1 |
| Технология приготовления пищи | 6 | 8 | 5 |
| Сервировка стола | 2 | - | - |
| Заготовка продуктов | 2 | 2 | 1 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов** | **26(12)** | **9(19)** | **13** |
| Рукоделие. Художественные ремёсла | 14 | 18 | 8 |
| Элементы материаловедения | 4 | 4 | 3 |
| Элементы машиноведения | 8 | 6 | 2 |
| Конструирование и моделирование швейных изделий | 4 | - | - |
| Технология изготовления швейных изделий | 8 | - | - |
| **Технологии ведения дома** | **4** | **4** | **2** |
| Эстетика и экология жилища | 2 | 2 | 2 |
| Уход за одеждой и обувью | 2 | 2 | - |
| Санитарно-технические работы | - | - | - |
| Ремонт помещений | - | - | - |
| Бюджет семьи. Рациональное планирование расходов | - |  |  |
| **Электротехнические работы** | **2** | **4** | **3** |
| Электромонтажные работы | 2 | 4 | - |
| Электроосветительные приборы. Электроприводы | - |  | 3 |
| Электротехнические устройства | - | - | - |
| **Современное производство и профессиональное образование** | - | - | - |
| Сферы производства и разделение труда | - |  |  |
| Пути получения профессионального образования | - |  |  |
| **Творческие проектные работы** | **3(3)** | **3(7)** | **5** |
| **Дизайн пришкольного участка** | **2(2)** | **4(6)** | **4** |
| **Итого:** | **70** | **70** | **35** |

**4. Тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности.**

**Тематический план (5 класс 70 часов)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| и/п | Наимено­вание раз­дела програм­мы | Тема урока | Количество часов |
|  | мы |  |  |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **1-2** | Вводное занятие | Вводное занятие. Инструк­таж по ТБ. Содержа­ние и зада- | 2 |
| **Кулинария (14 ч)** |
| **3-4** | Санита­рия и гигиена | Санитария и гигиена. Требова­ния к по­мещению кухни | 2 |
| **5-6** | Физиоло­гия пита­ния | Физиология питания. Овощи в питании | 2 |
| **7-8** | Техноло­гия при­готовле­ния пищи | Технология приготов­ления бу­тербродов и горячих напитков | 2 |
| **9-10** | Техноло­гия при­готовле­ния пищи | Блюда из яиц. Практикум «Приго­товление блюд из яиц» | 2 |
| **11-12** | Техноло­гия при­готовле­ния пищи | Приготов­ление блюд из овощей | 2 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **13-14** | Серви­ровка стола | Сервиров­ка стола. Правила поведения за столом | 2 |
| **15-16** | Заготовка продуктов | Заготовка продуктов и способы их сохра­нения | 2 |
| **Создание изделий из текстильных и поделочных материалов (36 ч)** |
| **17**-**18** | Рукоде­лие. Ху­дожест­венные ремесла | Узелковый батик. Ви­ды росписи по ткани | 2 |
| **19-20** | Рукоде­лие. | Материалы и красители. | 2 |
|  | Художе­ственные ремёсла | Технология крашения |  |
| **21-22** | Рукоде­лие. Ху­дожест­венные ремёсла | Подготовка красителя. Выбор способа складыва­ния ткани и завязы­вания уз­лов | 2 |
| **23-24** | Рукоде­лие. Ху­дожест­венные ремёсла | Оформле­ние салфе­ток в тех­нике «узел ковый ба­тик» | 2 |
| **25-26** | Созданиеизделии из поде­лочных материа­лов | Ассорти­мент вто­ричногосырья из пластмас­сы. Зари­совка изде­лия | 2 |
| **27-28** | Создание изделий из поде­лочных материа­лов | Технология изготовле­ния выбран­ного изделия | 2 |
| **29-30** | Создание изделий из поде­лочных материа­лов | Сборка и оформ­ление из­делия | 2 |
| **31-32** | Элементы материа­ловеде­ния | Классифи­кация во­локон. Практиче­ская работа «Образец полотняного перепле­тения» | 2 |
| **33-34** | Элементы материа­ловеде­ния | Классифи­кация древе­сины Прак­тическая ра­бота «Опре­деление по­род древе­сины» | 2 |
| **35-36** | Элемен­тымашино­ведения | Виды швей­ных машин. Устройство и принцип действия | 2 |
| **37-38** | Элемен­тымашино­ведения | Подготовка машины к работе. Практиче­ская работа «Выполне­ние ма­шинных строчек» | 2 |
| **39-40** | Элемен­тымашино­ведения | Практиче­ская работа «Виды ма­шинных швов» | 2 |
| **41-42** | Элемен­тымашино­ведения | Упражне­ния на швейной машине. ВТО | 2 |
| **43-44** | Конструированиеи моделирование | Классифи­кация оде­жды. | 2 |
| **45-46** | Конст­руирова­ние и мо­делиро­вание ра­бочей одежды | Правила работы с готовыми выкройка­ми. Моде­лирование | 2 |
| **47-48** | Техноло­гия изго­товления рабочей одежды | Ручные ра­боты. Практиче­ская работа «Выполне­ние прямых стежков» | 2 |
| **49-50** | Техноло­гия изго­товления рабочей одежды | Практиче­ская работа «Обработ­ка карма­нов. Со­единение с фартуком» | 2 |
| **51-52** | Техноло­гия изго­товления рабочей одежды | Практиче­ская работа «Технология обработки боковых и нижнего срезов фар­тука» | 2 |
| **53-54** | Техноло­гия изго­товления рабочей одежды | Практиче­ская работа «Обработка пояса и со­единение его с фарту­ком». ВТО | 2 |
| **55-56** | Техноло­гии веде­ния дома | Эстетика и экология жилища. Практиче­ская работа «Эскиз ин­терьера кух­ни» | 2 |
| **57-58** | Техноло­гии веде­ния дома | Уход за одеждой и обувью | 2 |
| **59-60** | Электро­техниче­ские ра­боты | Электро­монтажные работы | 2 |
| **Творческие проектные работы (6 ч)** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **63-64** | Творче­ские про­ектные работы | Выбор техники выполне­ния изде­лия. Раз­работка техноло­гического маршрута. | 2 |
| **65-66** | Творче­ские про­ектные работы | Реклама и защита проекта | 2 |
| **Дизайн пришкольного участка (4 ч)** |
| **67-68** | Дизайн пришко­льного участка | Создание микро­ландшафта. Выполнение эскиза | 2 |
| **69-70** | Дизайн пришко­льного участка | Цветочные культуры для клумб | 2 |

**Нормы оценки знаний, умений и компетентностей учащихся.**

ОТМЕТКА «5» ставится, если учащийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если учащийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если учащийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами

затрудняется подтвердит ответ конкретным примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если учащийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

**Нормы оценки практической работы**

***Организация труда***



ОТМЕТКА «5» ставится, если полностью соблюдались правила трудовой и технологической дисциплины, работа выполнялась самостоятельно, тщательно спланирован труд и соблюдался план работы, предложенный учителем, рационально организовано рабочее место, полностью соблюдались общие правила ТБ, отношение к труду добросовестное, к инструментам – бережное, экономное.

ОТМЕТКА «4» ставится, если работа выполнялась самостоятельно, допущены незначительные ошибки в планировании труда, организации рабочего места, которые исправились самостоятельно, полностью выполнялись правила трудовой и технологической дисциплины, правила ТБ.

ОТМЕТКА «3» ставится, если самостоятельность в работе была низкой, допущены нарушения трудовой и технологической дисциплины, правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если самостоятельность в работе отсутствовала, допущены грубые нарушения правил трудовой и технологической дисциплины, ТБ, которые повторялись после замечаний учителя.

***Приемы труда***



ОТМЕТКА «5» ставится, если все приемы труда выполнялись правильно, не было нарушений правил ТБ, установленных для данного вида работ.

ОТМЕТКА «4» ставится, если приемы труда выполнялись в основном правильно, допущенные ошибки исправлялись самостоятельно, не было нарушений правил ТБ. ОТМЕТКА «3» ставится, если отдельные приемы труда выполнялись неправильно, но ошибки исправлялись после замечаний учителя, допущены незначительные нарушения правил ТБ.

ОТМЕТКА «2» ставится, если неправильно выполнялись многие работы, ошибки повторялись после замечания учителя, неправильные действия привели к травме или поломке инструмента (оборудования).

**Качество изделия (работы)**

ОТМЕТКА «5» ставится, если изделие или другая работа выполнены с учетом установленных требований.

ОТМЕТКА «4» ставится, если изделие выполнено с незначительными отклонениями от заданных требований.

ОТМЕТКА «3» ставится, если изделие выполнено со значительными нарушениями заданных требований.

ОТМЕТКА «2» ставится, если изделие выполнено с грубыми нарушениями заданных требований или допущен брак.