**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**лицей г. Зернограда**

«Утверждаю»

Директор МБОУ лицей г.Зернограда

Приказ от 31.08.2020 № 170

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Н. Каракулькина

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

Уровень общего образования (класс): основное общее образование (5а, 5б, 5в классы)

Количество часов: 5а - 72 часа, 5б - 70 часов

Учитель: Шевченко Л.Г.

Программа разработана на основе:

1. Основная образовательная программа основного общего образования МБОУ лицей г. Зернограда
2. "Технология. Программа 5-8 классы" авторы: Синица Н.В., Тищенко А.Т.. Издательский центр: "Вентана-Граф"-2015 год
3. Учебник: "Технология ведения дома"-5 класс, Н.В. Синица, В.Д. Симоненко, издательский центр: "Вентана-Граф"-2015 год, "Индустриальные технологии"-5 класс, А.Т. Тищенко, В.Д. Симоненко, издательский центр: "Вентана-Граф"-2014 год

**Личностными результатами освоения учебного предмета« технология » в основной школе являются:**

1. Российская гражданская идентичность. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к истории, культуре, религии, традициям, языкам, ценностям народов России и народов мира.

2. Готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; готовность и способность осознанному выбору и построению дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе ориентировки в мире профессий и профессиональных предпочтений, с учетом устойчивых познавательных интересов.

3. Развитое моральное сознание и компетентность в решении моральных проблем на основе личностного выбора, формирование нравственных чувств и нравственного поведения, осознанного и ответственного отношения к собственным поступкам Сформированность ответственного отношения к учению; уважительного отношения к труду, наличие опыта участия в социально значимом труде. Осознание значения семьи в жизни человека и общества, принятие ценности семейной жизни, уважительное и заботливое отношение к членам своей семьи.

4. Сформированность целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, учитывающего социальное, культурное, языковое, духовное многообразие современного мира.

5. Осознанное, уважительное и доброжелательное отношение к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре, языку, вере, гражданской позиции. Готовность и способность вести диалог с другими людьми и достигать в нем взаимопонимания.

6. Сформированность ценности здорового и безопасного образа жизни.

7. Развитость эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера (сформированность активного отношения к традициям художественной культуры как смысловой, эстетической и личностно-значимой ценности).

8. Сформированность основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, наличие опыта экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях (готовность к исследованию природы, к занятиям сельскохозяйственным трудом, к художественно-эстетическому отражению природы, к осуществлению природоохранной деятельности).

**Метапредметными результатамиосвоения учебного предмета« технология »в основной школе являются:**

**Перечень ключевых межпредметных понятий:**

Абсолютное, абстрактное, адекватность, актуальный, алгоритм, анализ, аналогия, аргументация, вероятность, взаимодействие, всеобщее, вторичное, гипотеза, доказательство, достоверность, закономерность, иллюзия, истина, категория, классификация, контроль, логика, метод, образ, объект, принцип, прогресс, развитие, синтез, система, следствие, структура, теория, умозаключение, факт, цель.

**Универсальные учебные действия**

В соответствии ФГОС ООО выделяются три группы универсальных учебных действий: регулятивные, познавательные, коммуникативные.

|  |  |
| --- | --- |
| Универсальные учебные действия | Обучающийся сможет: |
| **Регулятивные УУД** |  |
| Умение самостоятельно определять цели обучения, ставить и формулировать новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности. | * анализировать существующие и планировать будущие образовательные результаты;
* выдвигать версии решения проблемы, формулировать гипотезы, предвосхищать конечный результат;
* ставить цель деятельности на основе определенной проблемы и существующих возможностей;
* формулировать учебные задачи как шаги достижения поставленной цели деятельности;
 |
| Умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные, осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных и познавательных задач. | * определять необходимые действие(я) в соответствии с учебной и познавательной задачей и составлять алгоритм их выполнения;
* обосновывать и осуществлять выбор наиболее эффективных способов решения учебных и познавательных задач;
* определять/находить, в том числе из предложенных вариантов, условия для выполнения учебной и познавательной задачи;
* выбирать из предложенных вариантов и самостоятельно искать средства/ресурсы для решения задачи/достижения цели;
* составлять план решения проблемы (выполнения проекта, проведения исследования);
* описывать свой опыт, оформляя его для передачи другим людям в виде технологии решения практических задач определенного класса;
* планировать и корректировать свою индивидуальную образовательную траекторию.
 |
| Умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией. | * определять совместно с педагогом и сверстниками критерии планируемых результатов и критерии оценки своей учебной деятельности;
* отбирать инструменты для оценивания своей деятельности, осуществлять самоконтроль своей деятельности в рамках предложенных условий и требований;
* оценивать свою деятельность, аргументируя причины достижения или отсутствия планируемого результата;
* находить достаточные средства для выполнения учебных действий в изменяющейся ситуации и/или при отсутствии планируемого результата;
* работая по своему плану, вносить коррективы в текущую деятельность на основе анализа изменений ситуации для получения запланированных характеристик продукта/результата;
* сверять свои действия с целью и, при необходимости, исправлять ошибки самостоятельно.
 |
| Умение оценивать правильность выполнения учебной задачи, собственные возможности ее решения. | * определять критерии правильности (корректности) выполнения учебной задачи;
* анализировать и обосновывать применение соответствующего инструментария для выполнения учебной задачи;
* оценивать продукт своей деятельности по заданным и/или самостоятельно определенным критериям в соответствии с целью деятельности;
* обосновывать достижимость цели выбранным способом на основе оценки своих внутренних ресурсов и доступных внешних ресурсов;
 |
| Владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в учебной и познавательной. | * соотносить реальные и планируемые результаты индивидуальной образовательной деятельности и делать выводы;
* принимать решение в учебной ситуации и нести за него ответственность;
* самостоятельно определять причины своего успеха или неуспеха и находить способы выхода из ситуации неуспеха;
* определять, какие действия по решению учебной задачи или параметры этих действий привели к получению имеющегося продукта учебной деятельности;
 |
| **Познавательные УУД** |  |
| Умение определять понятия, создавать обобщения, устанавливать аналогии, классифицировать, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации, устанавливать причинно-следственные связи, строить логическое рассуждение, умозаключение (индуктивное, дедуктивное, по аналогии) и делать выводы. | * выделять общий признак двух или нескольких предметов или явлений и объяснять их сходство;
* объединять предметы и явления в группы по определенным признакам, сравнивать, классифицировать и обобщать факты и явления;
* выделять явление из общего ряда других явлений;
* строить рассуждение от общих закономерностей к частным явлениям и от частных явлений к общим закономерностям;
* строить рассуждение на основе сравнения предметов и явлений, выделяя при этом общие признаки;
* излагать полученную информацию, интерпретируя ее в контексте решаемой задачи;
* самостоятельно указывать на информацию, нуждающуюся в проверке, предлагать и применять способ проверки достоверности информации;
* объяснять явления, процессы, связи и отношения, выявляемые в ходе познавательной и исследовательской деятельности (приводить объяснение с изменением формы представления; объяснять, детализируя или обобщая; объяснять с заданной точки зрения);
* делать вывод на основе критического анализа разных точек зрения, подтверждать вывод собственной аргументацией или самостоятельно полученными данными.
 |
| Умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач. | * обозначать символом и знаком предмет и/или явление;
* определять логические связи между предметами и/или явлениями, обозначать данные логические связи с помощью знаков в схеме;
* строить модель/схему на основе условий задачи и/или способа ее решения;
* преобразовывать модели с целью выявления общих законов, определяющих данную предметную область;
* анализировать/рефлексировать опыт разработки и реализации учебного проекта, исследования (теоретического, эмпирического) на основе предложенной проблемной ситуации, поставленной цели и/или заданных критериев оценки продукта/результата.
 |
| Смысловое чтение. | * находить в тексте требуемую информацию (в соответствии с целями своей деятельности);
* ориентироваться в содержании текста, понимать целостный смысл текста, структурировать текст;
* устанавливать взаимосвязь описанных в тексте событий, явлений, процессов;
 |
| Формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации. | * определять свое отношение к природной среде;
* анализировать влияние экологических факторов на среду обитания живых организмов;
* проводить причинный и вероятностный анализ экологических ситуаций;
* прогнозировать изменения ситуации при смене действия одного фактора на действие другого фактора;
* распространять экологические знания и участвовать в практических делах по защите окружающей среды;

выражать свое отношение к природе через рисунки, сочинения, модели, проектные работы. |
| Развитие мотивации к овладению культурой активного использования словарей и других поисковых систем. | * определять необходимые ключевые поисковые слова и запросы;
* осуществлять взаимодействие с электронными поисковыми системами, словарями;
* формировать множественную выборку из поисковых источников для объективизации результатов поиска;
* соотносить полученные результаты поиска со своей деятельностью.
 |
| **Коммуникативные УУД** |  |
| Умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками; работать индивидуально и в группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учета интересов; формулировать, аргументировать и отстаивать свое мнение. | * определять возможные роли в совместной деятельности;
* играть определенную роль в совместной деятельности;
* принимать позицию собеседника, понимая позицию другого, различать в его речи: мнение (точку зрения), доказательство (аргументы), факты; гипотезы, аксиомы, теории;
* строить позитивные отношения в процессе учебной и познавательной деятельности;
* корректно и аргументированно отстаивать свою точку зрения, в дискуссии уметь выдвигать контраргументы, перефразировать свою мысль (владение механизмом эквивалентных замен);
* критически относиться к собственному мнению, с достоинством признавать ошибочность своего мнения (если оно таково) и корректировать его;
* предлагать альтернативное решение в конфликтной ситуации;
* выделять общую точку зрения в дискуссии;
* организовывать учебное взаимодействие в группе (определять общие цели, распределять роли, договариваться друг с другом и т. д.);
 |
| Умение осознанно использовать речевые средства в соответствии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей для планирования и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью. | * отбирать и использовать речевые средства в процессе коммуникации с другими людьми (диалог в паре, в малой группе и т. д.);
* соблюдать нормы публичной речи, регламент в монологе и дискуссии в соответствии с коммуникативной задачей;
* принимать решение в ходе диалога и согласовывать его с собеседником;
* использовать вербальные средства (средства логической связи) для выделения смысловых блоков своего выступления;
* использовать невербальные средства или наглядные материалы, подготовленные/отобранные под руководством учителя;
 |
| Формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (далее – ИКТ). | * целенаправленно искать и использовать информационные ресурсы, необходимые для решения учебных и практических задач с помощью средств ИКТ;
* использовать компьютерные технологии (включая выбор адекватных задаче инструментальных программно-аппаратных средств и сервисов) для решения информационных и коммуникационных учебных задач, в том числе: вычисление, написание писем, сочинений, докладов, рефератов, создание презентаций и др.;
* использовать информацию с учетом этических и правовых норм;
 |

**Предметные результаты**

**"Технология ведения дома" (девочки)**

**Предметные** результаты освоения курса предполагают сформированность следующих умений:

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, кулинарии и обработки тканей для проектирования и создание объектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное состояние кухни и столовой;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* определять в ткани долевую нить изнаночную и лицевую стороны;
* наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машинку и регулировать ее скорость, выполнять машинные строчки ( по прямой, по кривой, с поворотом на определенный угол, с подъемом прижимной лапки, регулировать длину стежка);
* выполнять на универсальной швейной машине следующие швы: стачной в заутюжку, стачной в разутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с закрытым и открытым срезом;
* читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройки к раскрою,
* выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы.

**Раздел "Кулинария".**

*Обучающиеся научатся:*

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области кулинарии;
* находить в учебной литературе сведения, необходимые для приготовления вкусной и здоровой пищи;
* читать полезные советы, выбирать технологию приготовления блюд, самостоятельно делать выбор продуктов для приготовления блюд.

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

* грамотно пользоваться рецептами, для приготовления завтрака;
* самостоятельно приготовить завтрак для всей семьи.

**Раздел "Создание изделий из текстильных материалов"**

*Обучающиеся научатся:*

* определять соотношение назначения одежды и материала для изготовления;
* планировать этапы выполнения работы;
* выполнять технологический процесс изготовления изделия;
* контролировать качество изготовления изделия

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

* работать на универсальной швейной машине;
* выполнять технологические операции по изготовлению швейных изделий;
* выполнять отделку готового изделия;
* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области изготовления швейных изделий

**Раздел "Проектная деятельность»"**

*Обучающиеся научатся:*

* 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.

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области оформления помещения, для проектирования и создание объектов труда;
* разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления;
* осуществлять презентацию проекта.

**Проектная деятельность**  Тематика проектов: «Кухня моей мечты», «Воскресный завтрак в моей семье», «Наряд для завтрака», «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни».

**Основные виды деятельности:** практические занятия составляют -70%, теоретические -30%. Проектная деятельность имеет как теоретическую, так и практическую направленность.

**Формы организации занятий:** проектный урок, урок-практика, комбинированный урок, урок-игра, урок - творчества, урок-зачет. проблемно-обучающий урок, урок - контроля.

**Раздел 2. Содержание учебного предмета**

**Технологии ведения дома (девочки)**

**Проектная деятельность (1 ч.)***Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

**Оформление интерьера (3 ч.)***Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом потребностей и запросов семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**Кулинария (16 ч.)**

**Санитария и гигиена (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы*

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

**Здоровое питание (1 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практическая работа.*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

**Технология приготовления пищи (10 ч)**

Бутерброды, горячие напитки

*Основные теоретические сведения*

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

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

*Практические работы*

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы.*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

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

Блюда из яиц.

*Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье». (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы.*

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

**Создание изделий из текстильных материалов. (34 ч)**

**Элементы материаловедения (4 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Классификация текстильных волокон. Натуральные растительные волокна. Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого производства и в домашних условиях. Долевая (основная) и поперечная (уточная) нити, кромка и ширина ткани. Ткацкие переплетения. Лицевая и изнаночная сторона ткани. Свойства ткани из натуральных растительных волокон.

 Краткие сведения об ассортименте хлопчатобумажных и льняных тканей. Материалы, применяемые в декоративно-прикладном искусстве.

*Практические работы*

Изучение свойств нитей основы и утка. Определение направления долевой нити в ткани. Определение лицевой и изнаночной стороны ткани.

**Конструирование швейных изделии (8 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

Фартуки в национальном костюме. Общие правила построения и оформления чертежей швейных изделий. Правила пользования чертежными инструментами и принадлежностями. Понятия о масштабе, чертеже, эскизе. Фигура человека и ее измерение. Правила снятия мерок. Последовательность и правила раскроя швейного изделия.

*Практические работы*

Снятие мерок и запись результатов измерения. Построение чертежа фартука в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам. Моделирование фартука выбранного фасона. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия.

Швейные ручные работы.

*Основные теоретические сведения*

Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ. Правила и техника безопасности при работе с иголками, булавками, ножницами. Ручные строчки и стежки, виды ручных стежков и строчек. Размер стежков, ширина шва. Технические условия при выполнении ручных работ

*Практическая работа*

Изготовление образцов ручных работ и строчек.

**Элементы машиноведения. (6 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

История швейной машины. Виды машин, применяемые в швейной промышленности. Бытовая, универсальная, швейная машина, ее технические характеристики. Назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки.

*Практические работы.*

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

**Проект «Наряд для завтрака» (16)**

*Основные теоретические сведения*

Способы рациональной раскладки выкройки на ткани в зависимости от ее ширины и рисунка. Технология пошива фартука, обработка кармана, нижнего бокового , верхнего срезов, обработка пояса. Художественная отделка изделия. Влажно-тепловая обработка и ее значение при изготовлении швейных изделий. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы.*

Организация рабочего места. Подбор инструментов и материалов. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкройки фартука. Обмеловка и раскрой ткани. Перенос контурных и контрольных точек на ткань. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом или тесьмой. Обработка накладных карманов, пояса. Соединение деталей изделия машинным швом. Отделка и влажно-тепловая обработка изделия. Контроль и оценка качества изделия. Защита проекта.

**Художественные ремесла (16 час)**

**Декоративно-прикладное изделие для кухни (8 ч)**

**Творческий проект «Изделие в технике лоскутного шитья для кухни»(10)**

*Основные теоретические сведения*

Традиционные виды рукоделия и декоративно- прикладного творчества. Применение лоскутной пластики в народном и современном костюме и интерьере. Знакомство с видами лоскутной пластики. Композиция, цвет в лоскутном шитье. Холодные, теплые, ахроматические и хроматические цвета. Цветовые контрасты. Подготовка доклада к защите проекта.

*Практические работы.*

Зарисовка традиционных орнаментов лоскутной пластики, определение колорита и материалов для шитья изделий. Организация рабочего места. Выполнение эскизов прихватки, выполнение раскроя по шаблонам. Технология выполнения прихватки из лоскутков. Материалы, инструменты, оборудование. Защита проектов.

Изучение технологии призвано обеспечить:

• становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;

• развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;

• формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности.

**"Индустриальные технологии" (мальчики)**

**Предметные результаты**

**Раздел "Кулинария".**

*Обучающиеся научатся:*

* осуществлять поиск и рационально использовать необходимую информацию в области кулинарии;
* работать с кухонным оборудованием, инструментами, горячими жидкостями, проводить первичную обработку овощей, выполнять нарезку овощей, готовить блюда из сырых и вареных овощей, определять свежесть яиц и готовить блюда из них, нарезать хлеб для бутербродов, готовить различные бутерброды, горячие напитки, сервировать стол к завтраку;
* находить в учебной литературе сведения, необходимые для приготовления вкусной и здоровой пищи;
* читать полезные советы, выбирать технологию приготовления блюд, самостоятельно делать выбор продуктов для приготовления блюд.

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

* грамотно пользоваться рецептами, для приготовления завтрака;
* самостоятельно приготовить завтрак для всей семьи.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов».**

*Обучающиеся научатся:*

* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;
* читать технические рисунки, эскизы;
* распознавать виды, назначения материалов, инструментов и оборудования применяемого в технологических процессах;
* оценивать технологические свойства сырья, материалов и области их применения.

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

* грамотно пользоваться графической документацией, которая применяется при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов.

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

*Обучающиеся научатся:*

* 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.

*Обучающиеся получат 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 проекта.

**Проектная деятельность**  Тематика проектов: «Проект кухни-столовой», «Воскресный завтрак в моей семье», «Искусство ручного лобзика», «Изделие из тонколистового металла».

**Основные виды деятельности:** практические занятия составляют -70%, теоретические -30%. Проектная деятельность имеет как теоретическую, так и практическую направленность.

**Формы организации занятий:** проектный урок, урок-практика, комбинированный урок, урок-игра, урок - творчества, урок-зачет. проблемно-обучающий урок, урок - контроля.

**Содержание программы «Индустриальные технологии»**

**Проектная деятельность (1 ч.)***Основные теоретические сведения*

Понятие о проектной деятельности, творческих проектах, этапах их подготовки и реализации.

*Практические работы*

Выполнение эскизов проектов.

**Оформление интерьера (3 ч.)***Основные теоретические сведения*

Краткие сведения из истории архитектуры и интерьера. Интерьер жилых помещений и их комфортность. Современные стили в интерьере.

Рациональное размещение оборудования кухни и уход за ним. Создание интерьера кухни с учетом потребностей и запросов семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Отделка интерьера произведениями декоративно-прикладного искусства. Декоративное украшение кухни изделиями собственного изготовления. Размещение оборудования на кухне.

Творческий проект «Кухня моей мечты». Этапы проектирования, цель и задачи проектной деятельности.

*Практические работы*

Творческий проект «Кухня моей мечты». Выполнение эскиза интерьера кухни. Защита проекта.

**Кулинария (16 ч.)**Санитария и гигиена (2 ч)

*Основные теоретические сведения*

Санитарные требования к помещению кухни и столовой. Санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, к хранению продуктов и готовых блюд. Правила мытья посуды. Безопасные приемы работы на кухне.

*Практические работы*

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

**Здоровое питание (2 ч)**

*Основные теоретические сведения*

Понятие о процессе пищеварения. Общие сведения о питательных веществах и витаминах. Содержание витаминов в пищевых продуктах. Пищевая пирамида. Первая помощь при пищевых отравлениях.

*Практическая работа.*

Работа с таблицами по составу и количеству витаминов в различных продуктах. Работа с пищевой пирамидой.

**Технология приготовления пищи (12 ч)**

Бутерброды, горячие напитки

*Основные теоретические сведения*

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

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

*Практические работы*

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

Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы.*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий; приготовление блюда. Определение необходимого количества жидкости при варке каш различной консистенции и гарниров из крупы, бобовых и макаронных изделий. Чтение маркировки, штриховых кодов на упаковке.

Блюда из овощей

*Основные теоретические сведения*

Виды овощей, содержание в них минеральных веществ, белков, жиров, углеводов, витаминов. Методы определения качества овощей, содержание нитратов. Назначение, виды и технология механической и тепловой кулинарной обработки овощей. Виды салатов. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в зависимости от условий кулинарной обработки.

*Практические работы*

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

Блюда из яиц.

*Основные теоретические сведения*

Строение яйца. Способы определения свежести яиц. Приспособления и оборудование для приготовления блюд из яиц.

*Практические работы*

Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц. Выполнение эскизов художественной росписи яиц.

**Сервировка стола к завтраку. Творческий проект «Воскресный завтрак в моей семье». (4 ч.)**

*Основные теоретические сведения*

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

*Практические работы.*

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

**Технология ручной обработки древесины и древесных материалов (12 ч)**

*Теоретические сведения.* Древесина как природный конструкционный материал, её строение, свойства и области применения. Пиломатериалы, их виды, области применения. Виды древесных материалов, свойства, области применения.

Понятия «изделие» и «деталь». Графическое изображение деталей и изделий. Графическая документация: технический рисунок, эскиз, чертёж. Линии и условные обозначения. Прямоугольные проекции на одну, две и три плоскости (виды чертежа).

Столярный верстак, его устройство. Ручные инструменты и приспособления для обработки древесины и древесных материалов.

Последовательность изготовления деталей из древесины. Технологический процесс, технологическая карта.

Разметка заготовок из древесины. Виды контрольно-измерительных и разметочных инструментов, применяемых при изготовлении изделий из древесины.

Основные технологические операции ручной обработки древесины: пиление, строгание, сверление, зачистка деталей и изделий; контроль качества. Приспособления для ручной обработки древесины. Изготовление деталей различных геометрических форм ручными инструментами.

Сборка деталей изделия из древесины с помощью гвоздей, шурупов, саморезов и клея. Отделка деталей и изделий тонированием и лакированием.

Правила безопасного труда при работе ручными столярными инструментами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Распознавание древесины и древесных материалов.

Чтение чертежа. Выполнение эскиза или технического рисунка детали из древесины.

Организация рабочего места для столярных работ.

Разработка последовательности изготовления деталей из древесины.

Разметка заготовок из древесины; способы применения контрольно-измерительных и разметочных инструментов.

Ознакомление с видами и рациональными приёмами работы ручными инструментами при пилении, строгании, сверлении, зачистке деталей и изделий. Защитная и декоративная отделка изделий.

Изготовление деталей и изделий по техническим рисункам, эскизам, чертежам и технологическим картам. Соединение деталей из древесины с помощью гвоздей, шурупов (саморезов), клея. Выявление дефектов в детали и их устранение. Соблюдение правил безопасной работы при использовании ручных инструментов, приспособлений и оборудования. Уборка рабочего места

**Технологии художественно-прикладной обработки материалов (20 ч.)**

*Теоретические сведения.* Традиционные виды декоративно-прикладного творчества и народных промыслов при работе с древесиной. Единство функционального назначения, формы и художественного оформления изделия.

Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.

Технология выжигания по дереву. Материалы, инструменты и приспособления для выжигания. Организация рабочего места. Приёмы выполнения работ. Правила безопасного труда.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Выпиливание изделий из древесины и искусственных материалов лобзиком, их отделка. Определение требований к создаваемому изделию.

Отделка изделий из древесины выжиганием. Разработка эскизов изделий и их декоративного оформления.

Изготовление изделий декоративно-прикладного творчества по эскизам и чертежам. Отделка и презентация изделий.

**Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов *(10 ч.)***

*Теоретические сведения.* Металлы и их сплавы, область применения. Чёрные и цветные металлы. Основные технологические свойства металлов. Способы обработки отливок из металла. Тонколистовой металл и проволока. Профессии, связанные с производством металлов.

Виды и свойства искусственных материалов. Назначение и область применения искусственных материалов. Особенности обработки искусственных материалов. Экологическая безопасность при обработке, применении и утилизации искусственных материалов.

Рабочее место для ручной обработки металлов. Слесарный верстак и его назначение. Устройство слесарных тисков. Инструменты и приспособления для ручной обработки металлов и искусственных материалов, их назначение и способы применения.

Графические изображения деталей из металлов и искусственных материалов. Применение ПК для разработки графической документации.

Технологии изготовления изделий из металлов и искусственных материалов ручными инструментами. Технологические карты.

Технологические операции обработки металлов ручными инструментами: правка, разметка, резание, гибка, зачистка, сверление. Особенности выполнения работ. Основные сведения об имеющихся на промышленных предприятиях способах правки, резания, гибки, зачистки заготовок, получения отверстий в заготовках с помощью специального оборудования.

Основные технологические операции обработки искусственных материалов ручными инструментами.

Точность обработки и качество поверхности деталей. Контрольно-измерительные инструменты, применяемые при изготовлении деталей из металлов и искусственных материалов.

Сборка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов. Соединение заклёпками. Соединение тонколистового металла фальцевым швом.

Способы отделки поверхностей изделий из металлов и искусственных материалов.

Профессии, связанные с ручной обработкой металлов.

Правила безопасного труда при ручной обработке металлов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с образцами тонколистового металла и проволо­ки, исследование их свойств.

Ознакомление с видами и свойствами искусственных материалов.

Организация рабочего места для ручной обработки металлов. Ознакомление с устройством слесарного верстака и тисков. Соблюдение правил безопасного труда. Уборка рабочего места.

Чтение чертежей. Графическое изображение изделий из тонколистового металла, проволоки и искусственных материалов. Разработка графической документации с помощью ПК.

Разработка технологии изготовления деталей из металлов и искусственных материалов.

Правка заготовок из тонколистового металла и проволоки. Инструменты и приспособления для правки.

Разметка заготовок из тонколистового металла, проволоки, пластмассы. Отработка навыков работы с инструментами для слесарной разметки.

Резание заготовок из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Зачистка деталей из тонколистового металла, проволоки, пластмассы.

Гибка заготовок из тонколистового металла, проволоки. Отработка навыков работы с инструментами и приспособлениями для гибки.

Получение отверстий в заготовках из металлов и искусственных материалов. Применение электрической (аккумуляторной) дрели для сверления отверстий.

Соединение деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Отделка изделий из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов.

Изготовление деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам. Визуальный и инструментальный контроль качества деталей. Выявление дефектов и их устранение.

**Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов(4 ч.)**

*Теоретические сведения.* Понятие о машинах и механизмах. Виды механизмов. Виды соединений. Простые и сложные детали. Профессии, связанные с обслуживанием машин и механизмов.

Сверлильный станок: назначение, устройство. Организация рабочего места для работы на сверлильном станке. Инструменты и приспособления для работы на сверлильном станке. Правила безопасного труда при работе на сверлильном станке.

Изготовление деталей из тонколистового металла, проволоки, искусственных материалов по эскизам, чертежам и технологическим картам.

Изучение технологии призвано обеспечить:
• становление у школьников целостного представления о современном мире и роли техники и технологии в нем; умение объяснять объекты и процессы окружающей действительности — природной, социальной, культурной, технической среды, используя для этого технико-технологические знания;
• развитие личности обучающихся, их интеллектуальное и нравственное совершенствование, формирование у них толерантных отношений и экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности;
• формирование у молодых людей системы социальных ценностей: понимание ценности технологического образования, значимости прикладного знания для каждого человека, общественной потребности в развитии науки, техники и технологий, отношения к технологии как возможной области будущей практической деятельности.

 Пятые классы неделящиеся, девочки и мальчики занимаются совместно. Программа составлена с учетом индустриальных технологий и технологий ведения дома. Программа модифицированная. Календаро-тематическое планирование предусматривает совместные темы по кулинарии остальные раздельные.

**Раздел 3. Тематическое планирование**

**5 б, 5 б классы (девочки-мальчики)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №урока | Дата поплану | Дата по факту | Название раздела, темы урока |
|  |  |  | **Технология домашнего хозяйства. (3 час.)****Исследовательская и созидательная деятельность. (1 час.)** |
| 1-2 | 05.09-5а06.09-5б |  |  Урок знаний. Проектная деятельность. Интерьер кухни, столовой. |
| 3-4 | 12.09-5а13.09-5б |  | Бытовые электроприборы. Творческий проект: «Планирование кухни-столовой» |
|  |  |  | **Кулинария. (16 час.)** |
| 5-6 | 19.09-5а20.09-5б |  | Санитария и гигиена на кухне. Физиология здорового питания  |
| 7-8 | 26.09-5а27.09-5б |  | Технология приготовления бутербродов и горячих напитков. |
| 9-10 | 03.10-5а04.10-5б |  | Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. |
| 11-12 | 10.10-5а11.10-5б |  | Технология приготовления блюд из овощей и фруктов |
| 13-14 | 17.10-5а18.10-5б |  | Тепловая кулинарная обработка овощей и фруктов |
| 15-16 | 24.10-5а25.10-5б |  | Технология приготовления блюд из яиц |
|  |  |  | *Исследовательская и созидательная деятельность (4 час.)* |
| 17-18 | 07.11-5а08.11-5б |  | Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку. Творческий проект по кулинарии. |
| 19-20 | 14.11-5а15.11-5б |  | Творческий проект: «Приготовление воскресного завтрака для всей семьи» |
|  |  |  | **Технология ручной обработки древесины и древесных материалов (16 ч)-м****Создание изделий из текстильных материалов. (34 час.)-д** |
| 21-22 | 21.11-5а22.11-5б |  | Производство текстильных материалов.Древесина. Пиломатериалы и древесные материалы |
| 23-24 | 28.11-5а29.11-5б |  | Свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения. Графическое изображение деталей и изделий |
| 25-26 | 05.12-5а06.12-5б |  | Конструирование швейных изделий. Проект "Наряд для завтрака". Снятие мерок.Графическое изображение деталей и изделий |
| 27-28 | 12.12-5а13.12-5б11.12-5б |  | Построение чертежа фартука в М 1:4.Последовательность изготовления изделий из древесины |
| 29-30 | 19.12-5а20.12 -5б |  | Моделирование фартука. Разметка заготовок из древесины, пиление заготовок |
| 31-32 | 26.12-5а27.12-5б |  | Построение чертежа фартука в М 1:1, моделирование фартука.Строгание заготовок из древесины |
| 33-34 | 09.01-5а10.01-5б |  | Раскрой фартука. Сверление отверстий в деталях из древесины |
| 35-36 | 16.01-5а17.01-5б |  | Швейные ручные работы. Соединение деталей с помощью гвоздей, шурупами, саморезами и клеем |
|  |  |  | **Технологии художественно-прикладной обработки материалов (20 ч) -м** |
| 37-38 | 23.01-5а24.01-5б |  | Подготовка швейной машины к работе, приемы работы.История выжигания по древесине.Разметка заготовки из древесины, зачистка |
| 39-40 | 30.01-5а31.01-5б |  | Технология выполнения машинных швов.Выбор и нанесение рисунка на изделие, выжигание. |
| 41-42 | 06.02-5а07.02-5б |  | Швейные машинные работы. Влажно-тепловая обработка ткани.Выжигание рисунка. Лакирование |
| 43-44 | 13.02-5а14.02-5б |  | Технология изготовления фартука. Перенос линий припусков на крое деталей.Приемы выпиливания лобзиком. Подставка для горячей посуды. |
| 45-46 | 20.02-5а21.02-5б |  | Обработка накладного кармана и соединение с изделием. Разработка макета самолета, выпиливание деталей, сборка изделия. |
| 47-48 | 27.02-5а28.02-5б |  | Обработка боковых и нижних срезов фартука.Выбор объекта труда - детская вешалка. Разметка изделия. |
| 49-50 | 05.03-5а06.03-5б |  | Обработка верхнего среза фартукаВыпиливание лобзиком деталей изделия |
| 51-52 | 12.03-5а13.03-5б |  | Обработка деталей пояса, бретелей и соединение их с фартуком, ВТО. Выпиливание лобзиком деталей изделия, соединение деталей |
| 53-54 | 19.03-5а20.03-5б |  | Защита проекта "Наряд для завтрака"Зачистка деталей изделия, нанесение краски |
|  |  |  | **Художественные ремесла (8 ч.)-д** |
| 55-56 | 02.04-5а03.04-5б |  | Декоративно-прикладное искусствоПрезентация и защита готового изделия |
|  |  |  | **Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов (10 ч)-м** |
| 57-58 | 09.04-5а10.04-5б15.04-5в |  | Основы композиции в декоративно-прикладном искусствеТонколистовой металл и проволока. Искусственные материалы.  |
| 59-60 | 16.04-5а17.04-5б |  | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитьяГрафическое изображение деталей из металла.  |
| 61-62 | 23.04-5а24.04-5б |  | Практическая работа "Изготовление образца из лоскутовТехнология изготовления изделий из металла |
|  |  |  | **Исследовательская и созидательная деятельность (8 ч.)-д** |
| 63-64 | 30.04-5а08.05-5б |  | Творческий проект: «Лоскутное изделие для кухни - столовой»Правка, разметка, резание заготовок из тонколистового металла  |
| 65-66 | 07.05-5а15.05-5б |  | Раскрой деталей изделияПолучение отверстий, сборка и отделка изделий из тонколистового металла |
|  |  |  | **Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов (4 ч)-м** |
| 67-68 | 14.05-5а22.05-5б |  | Стачивание деталей изделия, ВТО.Понятие о механизме и машине. |
| 69-70 | 21.05-5а29.05-5б |  | . Отделка изделия. Защита проектаСверлильный станок. |
| 71-72 | 28.05-5а |  | Итоговый урок |
|  | итого |  | 5а-72 ч. |
|  |  |  | 5б, 5в-70 ч. |