**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение**

**Нижнетерянская школа**

 Рассмотрено Утверждаю

 на заседании и.о. директора МКОУ Нижнетерянская школа

 педсовета Е.М. Яковлева

 от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г. от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_\_г.

Рабочая программа

по технологии

5 класс

Разработчик:

Симакова Любовь Семёновна

Нижнетерянск 2018 г

**Пояснительная записка**

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", требованиями федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (далее ФГОС ООО) (приказ Министерства образования и науки РФ «Об утверждении ФГОС ООО» от 17.12.2010 г. № 1897), с учётом примерной программы по учебному предмету «Технология. Обслуживающий труд», авторской программы А.Т. Тищенко, Н.В.Синица. Приказ Минобрнауки России от 31.03.2014 N 253 (ред. от 05.07.2017) "Об утверждении федерального перечня учебников, рекомендуемых к использованию при реализации имеющих государственную аккредитацию образовательных программ начального общего, основного общего, среднего общего образования"), программы формирования универсальных учебных действий (далее УУД) образовательной организации.

**Общие цели основного общего образования с учётом специфики предмета, курса:**

**Основной целью изучения учебного предмета «Технология» в системе общего образования является формирование представлений о составляющих техносферы, о современном производстве и о распространенных в нем технологиях.**

**Освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности определяет общие цели учебного предмета «Технология».**

**Предмет обеспечивает формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающих поколений, становление системы технических и технологических знаний и умений, воспитание трудовых, гражданских и патриотических качеств личности.**

**Технология как учебный предмет способствует профессиональному самоопределению школьников в условиях рынка труда, формированию гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций.**

**В основной школе учащийся должен овладеть необходимыми в повседневной жизни базовыми приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами распространенной в быту техники, необходимой в обыденной жизни и будущей профессиональной деятельности; научиться применять в практической деятельности знания, полученные при изучении основ наук.**

**Примерная программа предмета «Технология» составлена с учетом полученных учащимися при обучении в начальной школе технологических знаний и опыта трудовой деятельности.**

**Общая характеристика учебного предмета, курса:**

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

Технология изучается по направлению: «Технологии ведения дома»

Каждый компонент программы включает в себя основные теоретические сведения и практические работы. При этом предполагается, что изучение материала, связанного с практическими работами, предваряется освоением обучающимися необходимого минимума теоретических сведений с опорой на лабораторные исследования, выполнение школьниками творческих и проектных работ.

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

* культура, эргономика и эстетика труда;
* получение, обработка, хранение и использование технологической информации,
* основы черчения, графики, дизайна;
* элементы домашней и прикладной экономики, предпринимательства;
* знакомство с миром профессий, выбор обучающимися жизненных, профессиональных планов;
* влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;
* творческая и проектная деятельность;
* технологическая культура производства;
* история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;
* распространённые технологии современного производства.

В результате из учения технологии обучающиеся ознакомятся:

- с ролью технологий в развитии человечества, механизацией труда, технологической культурой производства;

- функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий, себестоимостью продукции, экономией сырья, энергии, труда;

- элементами домашней экономики, бюджетом семьи, предпринимательской деятельностью, рекламой, ценой, доходом, прибылью, налогом;

- экологическими требованиями к технологиям, социальными последствиями применения технологий; - производительностью труда, реализацией продукции;

- устройством, управлением и обслуживанием доступных и посильных технико- технологических средств производства (инструментов, механизмов, приспособлений, приборов, аппаратов, станков, машин);

- предметами потребления, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;

- методами обеспечения безопасности труда, культурой труда, этикой общения на производстве; - информационными технологиями в производстве и сфере услуг, перспективными технологиями;

Овладевают:

-основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов социальной и природной среды, навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;

- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных, текстильных и поделочных материалов;

- умением выбирать инструменты, приспособления и оборудование для выполнения работ, находить необходимую информацию в различных источниках, в том числе с использованием компьютера;

- навыками чтения и составления конструкторской и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда; выбора, проектирования, конструирования, моделирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;

- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте с учётом имеющихся ресурсов и условий, соблюдения культуры труда;

- навыками организации рабочего места с соблюдением требований безопасности труда и правил пользования инструментами, приспособлениями, оборудованием;

- навыками выполнения технологических операций с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования;

- умением разрабатывать учебный творческий проект, изготовлять изделия или получать продукты с использованием освоенных технологий;

- умением соотносить личные потребности с требованиями, предъявляемыми различными массовыми профессиями к личным качествам человека.

Исходя из необходимости учёта потребностей личности обучающихся, его семьи и общества, учитель может подготовить дополнительный авторский учебный материал, который должен отбираться с учётом следующих предложений:

- распространенность изучаемых технологий и орудий труда в сфере производства , домашнего хозяйства и отражение в них современных научно-технических достижений;

- возможность освоения содержания курса на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности, имеющие практическую направленность;

- выбор объектов созидательной и преобразующей деятельности на основе изучения общественных ,групповых или индивидуальных потребностей;

- возможность реализации общетрудовой и практической направленности обучения , наглядного представления методов и средств осуществления технологических процессов;

- возможность познавательного, интеллектуального, творческого ,духовно-нравственного, эстетического и физического развития обучающихся.

 Все разделы программы содержат основные теоретические сведения и лабораторно-практические и практические работы. При этом предполагается, что перед выполнением практических работ школьники должны освоить необходимый минимум теоретического материала. Основная форма обучения — учебно-практическая деятельность. Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические и практические работы.

Программой предусмотрено выполнение обучающимися в каждом учебном году творческого проекта. Соответствующая тема по учебному плану программы предлагается в конце года обучения.

При организации творческой, проектной деятельности обучающихся акцентируется их внимание на потребительском назначении и стоимости продукта труда — изделия, которое они выбирают в качестве объекта проектирования и изготовления. При этом необходимо, чтобы объект был посильным для школьников соответствующего возраста.

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

**Цель изучения технологического содержания в 5 классе является**:

подготовить подрастающее поколение к самостоятельной жизни, связанной в дальнейшем с трудовой деятельностью.

**Задачи:**

1. освоение технологических знаний, основ культуры созидательного труда, представлений о технологической культуре на основе включения учащихся в разнообразные виды трудовой деятельности по созданию личностно или общественно значимых изделий;
2. овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования
3. технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;
4. развитие познавательных интересов, технического мышления, 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;

1. получение опыта применения политехнических и технологических знаний и умений в самостоятельной практической деятельности.

**Описание места учебного предмета, курса в учебном плане:**

 Согласно учебному плану, программа предусматривает обучение биологии в объеме 2 часа в неделю, 68 часов в год.

**Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения учебного предмета, курса:**

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 по строение 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 экологи ческой куль туры, 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.

***Метапредметными результатами*** изучения курса «Технология» является формирование универсальных учебных действий (УУД): познавательных, регулятивных, коммуникативных.

Метапредметные результатыосвоения учащимися 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, прилагаемых к инструментам, с учётом технологических требований;

- сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

**Содержание учебного предмета, курса:**

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения, имеет направление «Технологии ведения дома» и включает следующие разделы: «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов», «Художественные ремесла», «Оформление интерьера», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

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

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

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

**Раздел I,« Оформление интерьера», «Электротехника», «Технологии творческой и опытнической деятельности»6 ч**

*Тема 1***. Интерьер кухни, столовой**

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Разделение кухни на зону для приготовления пищи и зону столовой. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема лабораторно-практической работы*

Планировка кухни.

*Тема 2*:**«Электротехника».** Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытовых холодильников, микроволновой печи, посудомоечной машины.

*Лабораторно-практические и практические работы:*

Изучение безопасных приемов работы с бытовым электрооборудованием на кухне.

*Тема 3***.Исследовательская и созидательная деятельность**

Определение и формулировка проблемы. Поиск необходимой информации для решения проблемы. Разработка вариантов решения проблемы. Обоснованный выбор лучшего варианта и его реализации.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Планирование кухни - столовой.

**Раздел II. « Кулинария» 14 ч.«Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч.) всего 16 ч.**

*Тема 1.Санитария и гигиена.*

Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

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

*Темы лабораторно-практических работ:*

Определение набора безопасных для здоровья моющих средств для посуды.

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

*Тема 2. Физиология питания*

Понятие о процессе пищеварения, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; 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 в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах; суточная потребность в витаминах.

*Темы лабораторно-практических работ:*

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

*Тема 3. Блюда из яиц*

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

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

*Тема 4. Бутерброды и горячие напитки.*

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

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

*Темы лабораторно-практических работ:*

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

*Тема 5. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий*

Подготовка к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Кулинарные приёмы приготовления блюд из бобовых, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.

Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

*Темы практических работ:*

Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши.

Приготовление гарнира из макаронных изделий.

*Тема 6. Блюда из овощей*

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

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

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

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

*Темы лабораторно-практических работ:*

Определение доброкачественности овощей по внешнему виду.

Приготовление салата из сырых овощей.

Фигурная нарезка овощей для художественного оформления салатов.

Приготовление блюда из вареных овощей.

*Тема 7. Сервировка стола. Этикет.*

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

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

Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Оформление стола к завтраку.

**Раздел III « Создание изделий из текстильных материалов» 28ч.** (**в том числе«Исследовательская и созидательная деятельность» (6ч.))**

*Тема 1. Свойства текстильных материалов.*

Классификация текстильных волокон. Способы получения и свойства натуральных и искусственных волокон.

 Изготовление нитей и тканей в условиях прядильного и ткацкого современного производства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Лицевая и изнаночная стороны ткани. Виды переплетений нитей в тканях.

Темы лабораторно – практических работ.

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

Распознавание волокон и нитей из хлопка, льна.

*Тема 2. Элементы машиноведения.*

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

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

*Темы лабораторно – практических работ:*

 Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Выполнение машинных строчек на ткани по намеченным линиям, закрепление строчки обратным ходом машины.Технология выполнения машинных швов, их условное графическое обозначения.

*Тема 3. Конструирование швейных изделий.*

Краткие сведения из истории одежды. Современные направления моды. Народный костюм как основа в построении современных форм одежды.

Роль конструирования в выполнении основных требований к одежде. Типовые фигуры и размерные признаки фигуры человека. Краткая характеристика расчетно-графической системы конструирования. Основные точки и линии измерения фигуры. Последовательность построения чертежей основы швейных изделий по своим меркам. Расчетные формулы, необходимые для построения чертежей основы швейных изделий.

 *Темы лабораторно-практических работ:*

 Снятие мерок и запись результатов измерений.

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

*Тема 3.Моделирование швейных изделий.*

Способы моделирования швейных изделий. Выбор ткани и художественной изделия. Художественное оформление народной одежды. Связь художественного оформления современной одежды с традициями народного костюма. Определение количества ткани на изделие.

Поиск в Интернете современных моделей швейных изделий, построение выкроек, раскладка выкроек на ткани и расчет количества ткани на изделие.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Моделирование изделия. Расчет количества ткани на изделие.Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изделия к раскрою.

***Тема 4.* Технология изготовления швейных изделий. 14 ч.**

Подготовка ткани к раскрою. Особенности раскладки выкройки на ткани в зависимости от ширины ткани, рисунка или ворса. Инструменты и приспособления для раскроя. Способы переноса контурных и контрольных линий выкройки на ткань.

 Правила выполнения следующих технологических операций: обработка деталей кроя; обработка карманов, поясов, бретелей; обметывание швов ручным и машинным способами; обработка верхнего края поясного изделия притачным поясом; обработка низа швейного изделия ручными и машинными способами; сборка изделия; стачивание машинными швами и окончательная отделка изделия; приемы влажно-тепловой обработки ткани из натуральных волокон. Контроль качества готового изделия.

 Темы лабораторно-практических работ:

 Отработка техники выполнения соединительных, краевых и отделочных швов на лоскутках ткани. Выполнение раскладки выкроек на различных тканях. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

**РазделIV « Художественные ремесла» 18 ч.**(**в том числе«Исследовательская и созидательная деятельность» 10ч.))**

*Тема 1. Декоративно-прикладное искусство.*

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. 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.

*Тема 2. Лоскутное шитье.*

Краткие сведения из истории создания изделий из лоскута. Возможности лоскутной пластики, ее связь с направлениями современной моды. Материалы для лоскутной пластики. Подготовка материалов к работе. Инструменты, приспособления, шаблоны для выкраивания элементов орнамента. Технология соединения деталей между собой и с подкладкой. Использование прокладочных материалов.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Изготовление шаблонов из картона или плотной бумаги.

 Изготовление швейного изделия в технике лоскутного шитья.

*Тема3. Вышивание.*

 Краткие исторические сведения о вышивании. Инструменты и материалы для вышивания. Подготовка к работе. Технология выполнения простейших вышивальных швов: « вперед иголку»; « назад иголку»; стебельчатый шов; тамбурный шов; шов козлик; петельный шов. Способы закрепления рабочей нити.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Выполнение разных видов вышивальных швов.

Вышивание изделий: салфетки, фартук, прихватки

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 21 ч. Разделена по разделам.**

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

Практические работы. Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Творческий проект по разделу «Кулинария». Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Творческий проект по разделу «Художественные ремёсла». Составление разработка электронной презентации. Презентация и защита творческого проекта.

Тематическое планирование

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № урока | Тема урока | Виды деятельности учащихся | Дата | Примечание |
|  год | четверть | тематический раздел | по плану | по факту |
| **1 четверть** |
| **«Технологии домашнего хозяйства»-2ч., «Электротехника» 1 ч. «Технология творческой и опытнической деятельности» - 3ч, всего 6часов** |
| 12 | 12 | 12 | Интерьер кухни, столовой.Практическая работа по теме: «Разработка плана размещения оборудования на кухне – столовой». Запуск первого проекта. | Знакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями кинтерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и ПК. | 07.0907.09 | 06.0913..09 |  |
| 3 | 3 | 3 | Бытовые электроприборы. | Изучать потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучать принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника. | 14.09 | 13.09 |  |
| 456 | 456 | 456 | Творческий проект по разделу «Оформление интерьера кухни».Защита проекта. | Формулирование цели и проблемы проекта «Кухня моей мечты». Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем. | 14.0921.0921.09 | 20.0920.0927.09 |  |
| **«Кулинария» 14 ч.«Исследовательская и созидательная деятельность» (2ч.) всего – 16ч** |
| 7 | 7 | 1 | Санитария и гигиенана кухне. Запуск второго проекта | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи и хранении продуктов.Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и уборки кабинета технологии.Осваивать безопасные приёмы работы с кухоннымоборудованием, колющими и режущими инструментами, горячей посудой, жидкостью.Оказывать первую помощь при порезах и ожогах. | 28.09 | 27.09 |  |
| 8 | 8 | 2 | Физиология питания. | Находить и представлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов,минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведениилабораторных работ по определению качествапищевых продуктов и питьевой воды. Составлятьиндивидуальный режим питания и дневной рацион на основе пищевой пирамиды. | 28.09 | 04.10 |  |
| 910 | 910 | 34 | Бутерброды игорячие напитки.Практическая работа по теме:«Приготовлениебутербродов и чая» | Приготавливать и оформлять бутерброды.Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах. Подсушивать хлеб для канапе вжарочном шкафу или тостере. Приготавливать горячие напитки (чай, кофе, какао). Проводитьсравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе. Находить и представлятьинформацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки. Дегустировать бутерброды и горячие напитки. Знакомиться спрофессией пекарь. | 05.1005.10 | 04.1011.10 |  |
| 1112 | 1112 | 56 | Блюда из круп, бобовыхи макаронных изделий.Практическая работа по теме: «Приготовление рассыпчатой, вязкой или жидкой каши». | Читать маркировку и штриховые коды на упаковках. Знакомиться с устройством кастрюли-кашеварки. Определять экспериментальнооптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы. Готовить рассыпчатую,вязкую и жидкую кашу. Определять консистенциюблюда. Готовить гарнир из бобовых или макаронных изделий. Находить и представлятьинформацию о крупах и продуктах их переработки;о блюдах из круп, бобовых и макаронных изделий.Дегустировать блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Знакомиться с профессией повар. | 12.1012.10 | 11.10 |  |
| 1314 | 1314 | 78 | Блюда из сырых овощей и фруктов.Практическая работа по теме:«Приготовленияблюд из свежих овощей ифруктов» | Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду. Выполнять кулинарную механическую обработкуовощей и фруктов. Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления салатов. Осваивать безопасные приёмы работы ножом иприспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки. Читать технологическую документацию. Соблюдатьпоследовательностьприготовления блюд потехнологической карте. Готовить салат из сырых овощей или фруктов. Осваивать безопасные приёмытепловой обработки овощей. Готовить гарниры иблюда из варёных овощей. Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд. Находитьи представлять информацию об овощах, применяемых в кулинарии, о блюдах из них,влиянии на сохранение здоровья человека, о способах тепловой обработки, способствующихсохранению питательных веществ и витаминов.Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады. | 19.1019.10 |  |  |
| 26.1026.10 | 12.1019.10 |  |
| 1516 | 1516 | 910 | Тепловая обработка овощей. Практическая работа по теме: «Приготовление винегрета» |
| 2 четверть. |
| 1718 | 12 | 1112 | Блюда из яиц.Лабораторная работа по теме: «Определение свежести яиц».Практическая работа по теме: «Приготовление блюд из яиц». | Определять свежесть яиц с помощью подсоленной воды. Готовить блюда из яиц.Находить и представлять информацию о способаххранения яиц без холодильника, о блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам. | 09.1109.11 | 19.1026.10 |  |
| 1920 | 34 | 1314 | Приготовление завтрака.Сервировка столак завтраку.Практическая работа по теме: «Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку». | Подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку. Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака. Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктовдля приготовления завтрака. Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки. Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости застолом». | 16.1116.11 | 26.1009.11 |  |
| 2122 | 56 | 1516 | Творческий проект по разделу «Кулинария» | Формулирование цели и проблемы проекта «Воскресный завтрак для семьи». Исследование проблемы, обсуждение возможных способов решения, выполнение проекта с самоконтролем. | 23.1123.11 | 09.1116.11 |  |
| **Создание изделий из текстильных материалов 28 ч.** |
| Темы: «Свойства текстильных материалов» (4ч.), «Конструирование швейных изделий» (4ч.), «Швейная машина» (4ч.), «Технология изготовления швейных изделий» (10 ч.), «Исследовательская и созидательная деятельность» (6ч.) |
| 2324 | 78 | 12 | Свойства текстильныхматериалов.Запуск третьего проектаПрактическая работа по теме: «Определение направления долевой нити в ткани». | Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения.Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы,лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани. Исследовать свойства нитейосновы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетениянитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и представлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях,об инструментах и приспособлениях, которымипользовались для этих целей в старину. | 30.1130.11 | 16.1123.11 |  |
| 2526 | 910 | 34 | Свойства текстильных материалов.Практическая работа по теме: «Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани». | Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться спрофессиями оператор прядильного производства иткач. Оформлять результаты исследований. | 07.1207.12 | 23.1130.11 |  |
| 27282930 | 11121314 | 5678 | Конструирование швейных изделий.Практическая работа по теме: «Снятие мерок для изготовления выкройки проектного изделия».Построение чертежа швейного изделия.Практическая работа по теме: «Построение чертежа швейного изделия» | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формуламотдельные элементы чертежей швейных изделий. Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1 : 4и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку.Находить и представлять информацию об истории швейных изделий. | 14.1214.1221.1221.12 | 30.1107.1207.1214.12 |  |
| 3132 | 1516 | 910 | Подготовка швейной машины к работе.Практическая работа: «Заправка верхней и нижней нитей в машинку» | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. | 28.1228.12 | 14.1215.12 |  |
| 3 четверть |
| 3334 | 12 | 1112 | Приёмы работы на швейной машине.Практическая работа по теме: «Выполнение образцов машинных швов». | Выполнять прямую и зигзагообразную строчки с различной длиной стежка по прямой и с поворотом с использованием регулятора длины стежка и переключателя вида строчек. Выполнять закрепки в начале и в конце строчки. Находить и представлять информацию об истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда. | 11.0111.01 | 20.1221.12 |  |
| 3536 | 34 | 1314 | Раскрой швейного изделия.Практическая работа по теме: « Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия» | Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладкувыкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка,обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и представлятьинформацию об истории создания инструментов для раскроя. | 18.0118.01 | 25.1228.12 |  |
| 3738 | 56 | 1516 | Швейные ручные работы.Практическая работа по теме: «Выполнение образцов ручных швов». | Изготовлять образцы ручных работ:перенос линий выкройки на детали кроя: прямыми стежками, спомощью булавок; обмётывание косыми (или петельными) стежками; замётывание (вподгибку с открытым срезом и вподгибку с закрытым срезом); смётывание. | 25.0125.01 | 28.1211.01 |  |
| 3940 | 78 | 1718 | Швейные машинные работы. Влажно – тепловая обработка.Обработка накладного кармана.Практическая работа по теме: «Изготовление и обработка кармана». | Изготовлять образцы машинных работ:обмётывание зигзагообразными стежками; застрачивание (вподгибку с открытым срезом ивподгибку с закрытым срезом); стачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцахмашинных швов: приутюживание, разутюживание,заутюживание | 01.0201.02 | 11.0125.01 |  |
| 4142 | 910 | 1920 | Обработка нижнего и боковых срезов фартука.Практическая работа по теме: «Обработка нижнего и боковых срезов фартука | Изучать последовательность изготовления швейного изделия. Определение цели проекта, выполнение обоснования проекта. Обрабатывать проектное изделие поиндивидуальному плану. Овладевать безопасными приёмами труда. | 08.0208.02 | 25.0101.02 |  |
| 4344 | 1112 | 2122 | Обработка верхнего среза фартука. Обработка пояса. Практическая работа по теме: «Обработка верхнего среза фартука. Обработка пояса». | Изучение технологии обработки накладного кармана. Выполнение практической работы, контроль и самоконтроль по представленным критериям. | 15.0215.02 | 01.0208.02 |  |
| 45 | 13 | 23 | Разработка проекта «Фартук для работы на кухне | Актуализация знаний по изучаемой теме, подготовка мышления к усвоению нового материала. Изучение технологии обработки нижнего и боковых срезов фартука. Выполнение практической работы. Контроль и самоконтроль по представленным критериям. | 22.02 | 08.02 |  |
| 22.02 |  |  |
| 46 | 14 | 24 | Разработка проекта «Фартук для работы на кухне |
| 4748 | 1516 | 2526 | Разработка проекта «Фартук для работы на кухне | Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия,анализировать ошибки. Находить и представлять информацию об истории швейных изделий, одежды.Овладевать безопасными приёмами труда. Знакомиться с профессиями закройщик и портной. | 01.0301.03 |  |  |
| 49 | 17 | 27 | Разработка проекта «Фартук для работы на кухне» | Формирование у учащихся способностей к рефлексии. Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проекта. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям. | 15.03 |  |  |
| 50 | 18 | 28 | Защита проекта «Фартук для работы на кухне» | Формирование у учащихся способностей к рефлексии. Выступление учащихся с защитой проекта, анализ достоинств и недостатков проекта. Контроль, оценка и самооценка по представленным критериям | 15.03 |  |  |
| **Художественные ремёсла 18 ч.** |
| Темы: «Декоративно – прикладное искусство» (2ч.), «Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно – прикладного искусства (2ч.), «Лоскутное шитьё» (4ч.), «Исследовательская и созидательная деятельность» (10ч.) |
| 5152 | 23 | 12 | .Декоративно-прикладноеискусство. Запуск четвёртого проектаПрактическая работа по теме: «Зарисовка интересных образцов рукоделия». | Изучать лучшие работы мастеров декоративно-прикладного искусства родного края. Зарисовыватьи фотографировать наиболее интересные образцы рукоделия. Анализировать особенностидекоративно-прикладного искусства народов России. Находить ипредставлять информацию о народных промыслах своего региона, о способах и материалахприменяемых для украшения праздничной одежды в старину. | 22.0322.03 |  |  |
| 4 четверть |
| 5354 | 45 | 34 | Основы композиции изаконы восприятия цвета при создании предметовдекоративно-прикладногоискусства.Практическая работа по теме: «Создание орнамента на листе бумаги в клетку». | Зарисовывать природные мотивы с натуры и осуществлять их стилизацию. Выполнять эскизыорнаментов для салфетки, платка, одежды, декоративного панно. Создавать графическиекомпозиции на листе бумаги или на ПК с помощьюграфического редактора. | 05.0405.04 |  |  |
| 5556 | 67 | 56 | Лоскутное шитьё. Технологии лоскутного шитья. | Изучать различные виды техники лоскутного шитья. Разрабатывать узор для лоскутного шитья.изучение технологии, изготовление шаблонов. Выполнение разноуровневых заданий.  | 12.0412.04 |  |  |
| 5758 | 89 | 78 | Лоскутное шитьё. Практическая работа по теме: «Изготовление образцов лоскутных изделий». | Изготовлять шаблоны из картона или плотной бумаги. Подбирать лоскуты тканисоответствующего цвета, фактуры, волокнистого состава для создания лоскутного изделия. Изготовлять образцы лоскутных узоров. Обсуждать наиболее удачные работы. Находить и представлятьинформацию об истории лоскутного шитья. | 19.0419.04 |  |  |
| 5960 | 1011 | 910 | Лоскутное шитьё. Обоснование проекта.«Исследовательская исозидательнаядеятельность». | Знакомиться с примерами творческих проектовпятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполненияпроекта. Исследование проблемы, работа с литературой, цифровой информацией, выполнение проекта | 26.0426.04 |  |  |
| 61626364 | 12131415 | 11121314 | Выполнение проекта. Практическая работа по теме: «Стачивание деталей изделия» | Выполнения изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Контроль и самоконтроль | 03.0503.0510.0510.05 |  |  |
| 6566 | 1617 | 1516 | Практическая работа по теме: «Стачивание деталей изделия» | Выполнения изделия с соблюдением технологии изготовления, правил безопасной работы. Контроль и самоконтроль | 17.0517.05 |  |  |
| 6768 | 1819 | 1718 | Подготовка проекта к защите. Защита проекта «Лоскутное изделие для кухни» | Оформлять пояснительную записку к творческому проекту. Составлять доклад для защиты проекта. Защищать творческий проект. | 24.0524.05 |  |  |

**Описание учебно-методического и материально – технического обеспечения образовательного процесса:**

**Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса*:***

1. Тищенко А.Т., Синица Н.В.. Технология: 5-8 классы. Программа. – М.: Вентана-Граф, 2015.
2. Синица Н.В. Методическое пособие. - М.: Вентана-Граф, 2015.
3. Синица Н.В. , Симоненко В.Д. «Технология» учебник- М.: Вентана-Граф, 2015
4. Синица Н.В. , БуглаеваН.А.«Технология» рабочая тетрадь- М.: Вентана-Граф, 2015

**Материально-техническое обеспечение образовательного процесса:**

1. **Компьютер (ноутбук) -1**
2. **Швейные машины - 3**
3. **Утюг – 1**
4. **Гладильная доска - 1**
5. Набор ниток
6. Набор иголок, булавок
7. Ножницы портновские
8. Набор швейных инструментов
9. Коллекция «Хлопок»
10. Коллекция «Лен»
11. Набор посуды кухонной
12. Наборы кухонных инструментов
13. Набор посуды столовой
14. Чайный набор
15. Набор столовых инструментов
16. Наборы демонстрационных коллекций, материалов

***Цифровые образовательные ресурсы:***

1. Прикладные программы: Вышивка крестом,
2. Мастерская учителя технологии 2 диска
3. Презентации к урокам.
4. Интернет-ресурсы.

**Планируемые результаты изучения учебного предмета, курса:**

В результате освоения курса технологии 5 класса обучающиеся должны овладеть следующими знаниями, умениями, навыками.

***Личностные результаты*** изучения предмета:

- проявление познавательного интереса и активности в данной области предметной технологической деятельности;

- мотивация учебной деятельности:

- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда:

- самоопределение в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности;

- смыслообразование (установление связи между мотивом и целью учебной деятельности);

- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации:

- нравственно-эстетическая ориентация;

- реализация творческого потенциала в духовной и предметно-продуктивной деятельности;

- развитие готовности к самостоятельным действиям:

- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности:

- гражданская идентичность (знание своей этнической принадлежности, освоение национальных ценностей, традиций, культуры, эмоционально положительное принятие своей этнической идентичности):

- проявление технико-технологического и экономического мышления:

- экологическое сознание (знание основ здорового образа жизни, здоровьесберегающих технологий, правил поведения в чрезвычайных ситуациях, бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам).

Учебная деятельность на уроках технологии, имеющая практико-ориентированную направленность, предполагает освоение учащимися совокупности знаний по теории (понятия и термины), практике (способы и технологии выполнения изделий), способам осуществления учебной деятельности (применение инструкции, выполнение изделия в соответствии с правилами и технологиями), что обусловливаетнеобходимость формирования широкого спектра УУД.

***Метапредметные результаты*** изучения курса:

*познавательные УУД:*

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;

- моделирование технических объектов и технологических процессов;

- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительскую стоимость;

- диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;

- общеучебные и логические действия (анализ, синтез, классификация, наблюдение, построение цепи рассуждений, доказательство, выдвижение гипотез и их обоснование);

- исследовательские и проектные действия;

- осуществление поиска информации с использованием ресурсов библиотек и Интернета;

- выбор наиболее эффективных способов решения учебных задач;

- формулирование определений понятий;

- соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда;

*коммуникативные УУД:*

- умения работать в команде, учитывая позицию других людей, организовывать и планировать учебное сотрудничество, слушать и выступать, проявлять инициативу, принимать решения:

- владение речью;

*регулятивные УУД:*

- целеполагание и построение жизненных планов во временной перспективе;

- самоорганизация учебной деятельности (целеполагание, планирование, прогнозирование, самоконтроль, самокоррекция, волевая регуляция, рефлексия);

- саморегуляция.

***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 создания объектов груда:

- разрабатывать и оформлять интерьер кухни и столовой изделиями собственного изготовления, чистить посуду из металла, стекла, керамики и древесины, поддерживать нормальное санитарное 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, лицевую и изнаночную стороны;

- наматывать нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, запускать швейную машину 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 взаутюжку, стачной вразутюжку, накладной с закрытым срезом, в подгибку с открытым и закрытым срезом;

- читать и строить чертеж фартука, снимать мерки, записывать результаты измерений, выполнять моделирование, подготавливать выкройку к раскрою;

- выполнять обработку накладных карманов и бретелей, подготавливать ткань к раскрою, переносить контурные и контрольные линии на ткань, наметывать и настрачивать карманы, обрабатывать срезы швов в подгибку с закрытым срезом, определять качество готового изделия;

- подготавливать материалы лоскутной пластики к работе, подбирать материалы по цвету, рисунку и фактуре, пользоваться инструментами и приспособлениями, шаблонами, соединять детали лоскутной пластики между собой, использовать прокладочные материалы.