**Филиал муниципального автономного общеобразовательного учреждения**

**«Кутарбитская средняя общеобразовательная школа» - «Дегтяревская средняя общеобразовательная школа»**

****

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по технологии

5 класс

основное общее образование

Составитель:

Богданова Галина Михайловна,

учитель технологии,

первая квалификационная категория

с. Дегтярево 2019 г.

1. **ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рабочая программа по технологии для обучающихся 5 класса составлена в соответствии с нормативными документами**:**

- Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования (Утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 6 октября 2009 г. № 373) (с последующими изменениями);

-Приказа Министерства образования и науки РФ от 31 декабря 2015 года №1576 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт начального общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от 6 октября 2009 г. №373»

- Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2

--Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5—9 классы. — М. : Просвещение, 2010. — 96 с. — (Стандарты второго поколения).

-учебного плана МАОУ «Кутарбитская СОШ»

- Устава МАОУ «Кутарбитская СОШ»

**Общие цели основного общего образования**

Изучение технологии на ступени основного общего образования направлено на достижение следующих **целей:**

- освоение технологических знаний, технологической культуры на основе включения учащихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личностно или общественно значимых продуктов труда;

- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для поиска и использования технологической информации, проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства, самостоятельного и осознанного определения своих жизненных и профессиональных планов; безопасными приемами труда;

- развитие познавательных интересов, 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;

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

**Место учебного предмета**

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

Базисный учебный план образовательного учреждения на эта­пе основного общего образования должен включать 204 учебных часа для обязательного изучения каждого направления образовательной области «Технология». В том числе: в 5 и 6 классах — 68 ч из расчёта 2 ч в неделю; в 7 и 8 классах — 34 ч из расчёта 1 ч в не­делю. С учётом местных со­циально-экономических условий изучение раздела «Кулинария», целесообразнее изучать в начале учебного года (1 четверть).

**2. Планируемые результаты освоения предмета «Технология»**

**Индустриальные технологии. Технологии обработки конструкционных и поделочных**

 *Выпускник научится:* • находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии;

• читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;

• выполнять в масштабе и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разрабатываемых объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

*Выпускник получит возможность научиться:*  грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации различных технических объектов;

• осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов, имеющих инновационные элементы.

**Электротехника**

*• разбираться в адаптированной для школьников технико-технологической информации по электротехнике и ориентироваться в электрических схемах, которые применяются при разработке, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, составлять простые электрические схемы цепей бытовых устройств и моделей;*

*• осуществлять технологические процессы сборки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с учётом необходимости экономии электрической энергии.*

*Выпускник получит возможность научиться*• составлять электрические схемы, которые применяются при разработке электроустановок, создании и эксплуатации электрифицированных приборов и аппаратов, используя дополнительные источники информации (включая Интернет):

• осуществлять процессы сборки, регулировки или ремонта объектов, содержащих электрические цепи с элементами электроники и автоматики.

***Технологии ведения дома* Кулинария**

*Выпускник научится:*

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Выпускник получит возможность научиться*

составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;

• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;

• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;

• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;

• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;

• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

**Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

*Выпускник научится*

• изготавливать с помощью ручных инструментов и оборудования для швейных и декоративно-прикладных работ, швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;

• выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

*Выпускник получит возможность научиться*

• выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий, в том числе с использованием традиций народного костюма;

• использовать при моделировании зрительные иллюзии в одежде; определять и исправлять дефекты швейных изделий;

• выполнять художественную отделку швейных изделий;

• изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов;

• определять основные стили в одежде и современные направления моды.

***Сельскохозяйственные технологии.* Технологии растениеводства**

*Выпускник научится*

• самостоятельно выращивать наиболее распространённые в регионе виды сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка с использованием ручных инструментов и малогабаритной техники, соблюдая правила безопасного труда и охраны окружающей среды;

• планировать размещение культур на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве с учётом севооборотов.

*Выпускник получит возможность научиться*

• самостоятельно составлять простейшую технологическую карту выращивания новых видов сельскохозяйственных растений в условиях личного подсобного хозяйства и школьного учебно-опытного участка на основе справочной литературы и других источников информации, в том числе Интернета;

• планировать объём продукции растениеводства в личном подсобном хозяйстве или на учебно-опытном участке на основе потребностей семьи или школы, рассчитывать основные экономические показатели (себестоимость, доход, прибыль), оценивать возможности предпринимательской деятельности на этой основе;

• находить и анализировать информацию о проблемах сельскохозяйственного производства в своём селе, формулировать на её основе темы исследовательских работ и проектов социальной направленности.

**Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности**

*Выпускник научится*

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Выпускник получит возможность научиться*

• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;

• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

**Современное производство и профессиональное самоопределение**

*Выпускник научится*

* построению 2—3 вариантов личного

профессионального плана и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда

*Выпускник получит возможность научиться*

• планировать профессиональную карьеру;

• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;

• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;

• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности*.*

**3.Содержание учебного курса**

 **Тема. Вводное занятие – 2**

Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 5 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения.

Понятие о творческой проектной деятельности. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Этапы выполнения проекта.

**Направление «Технологии ведения дома»**

**Раздел «Кулинария» -10 ч**

**Тема1 . Санитария и гигиена на кухне -1 ч**

 *Теоретические сведения.* Санитарно-гигиенические требо­вания к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд.

 Необходимый набор посуды для приготовления пищи. Пра­вила и последовательность мытья посуды. Уход за поверхностью стен и пола. Современные моющие и чистящие средства для ухо­да за посудой, поверхностью стен и пола.

 Безопасные приёмы работы на кухне. Правила безопасной работы с газовыми плитами, электронагревательными прибора­ми, горячей посудой и жидкостью, ножом и приспособлениями. Первая помощь при порезах и ожогах паром или кипятком.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению пищи.

 **Тема2 . Физиология питания – 1 ч**

 *Теоретические сведения.* Питание как физиологическая по­требность. Пищевые (питательные) вещества. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Пищевая пирамида. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обме­не веществ, их содержание в пищевых продуктах. Пищевые отравления. Правила, позволяющие их избежать. Первая по­мощь при отравлениях. Режим питания.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Со­ставление индивидуального режима питания и дневного рацио­на на основе пищевой пирамиды.

**Тема3 . Блюда из молока и кисломолочных продук­тов – 2 ч**

 *Теоретические сведения.* Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Химический состав молока.

Способы определения качества молока. Условия и сроки хранения свежего молока. Обеззараживание молока с по­мощью тепловой кулинарной обработки.

Технология приготовления молочных супов и каш. Посу­да для варки молочных блюд. Оценка качества готовых блюд, подача их к столу.

Ассортимент кисломолочных продуктов и творожных из­делий. Технология приготовления творога из простокваши без подогрева и с подогревом. Способы удаления сыворотки. Ку­линарные блюда из творога, технология их приготовления.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Приготовление молочного супа или молочной каши.

Приготовление блюда из творога.

Определение качества молочных блюд лабораторными методами.

**Тема 4. Блюда из яиц, бутерброды, горячие напитки -2ч**

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

Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продук­тов для бутербродов, инструменты и приспособления для на­резки.

Особенности технологии приготовления и украшения раз­личных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бу­тербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоко­лад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорта чая, их вку­совые достоинства и. способы заваривания.

Сорта кофе и какао. Устройства для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао. Требования к качеству готовых напитков.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Приготовление блюда из яиц.

Выполнение эскизов художественного оформления бутербродов.

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 5. Блюда из овощей и фруктов-2 ч**

 *Теоретические сведения.* Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Содержание в них витаминов, минеральных солей, глюкозы, клетчатки. Содержание влаги в продуктах, её влияние на качество и сохранность продуктов. Способы хранения овощей и фруктов. Свежезамороженные овощи. Под­готовка к заморозке, хранение и условия кулинарного использо­вания свежезамороженных продуктов.

Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Определение доброкачественности овощей по внеш­нему виду. Методы определения количества нитратов в овощах с помощью измерительных приборов, в химических лаборато­риях, с помощью бумажных индикаторов в домашних условиях. Способы удаления лишних нитратов из овощей.

Общие правила механической кулинарной обработки ово­щей. Особенности обработки листовых и пряных овощей, лука и чеснока, тыквенных овощей, томатов, капустных овощей.

Правила кулинарной обработки, обеспечивающие сохране­ние цвета овощей и витаминов. Правила измельчения овощей, наиболее распространённые формы нарезки овощей. Инстру­менты и приспособления для нарезки.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Техноло­гия приготовления салата из сырых овощей (фруктов). Украше­ние готовых блюд продуктами, входящими в состав салатов, зе­ленью.

Значение и виды тепловой обработки продуктов (варка, припускание, бланширование, жарение, пассерование, тушение, за­пекание). Преимущества и недостатки различных способов теп­ловой обработки овощей. Технология приготовления салатов и винегретов из варёных овощей. Условия варки овощей для са­латов и винегретов, способствующие сохранению питательных веществ и витаминов. Требования к качеству и оформлению го­товых блюд.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Механическая кулинарная обработка овощей и фруктов.

Определение содержания нитратов в овощах.

Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.

Дегустация блюд. Оценка качества.

**Тема 6 . Приготовление завтрака. Сервировка стола к завтраку- 2 ч**

 *Теоретические сведения.* Меню завтрака. Понятие о кало­рийности продуктов. Понятие о сервировке стола. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столового белья, приборов и посуды для завтрака. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка меню завтрака. Приготовление завтрака.

Сервировка стола к завтраку. Складывание салфеток.

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 4 ч**

**Тема 1. Интерьер кухни, столовой-2 ч**

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

Создание интерьера кухни с учётом запросов и потребно­стей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону приготовления пищи (рабочая зона) и зону приёма пищи (зона столовой). Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Декоративное оформление. Современные стили в оформлении кухни. Проектирование кухни с помощью ПК.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Разработка плана размещения оборудования на кухне-столовой.

Проектирование кухни с помощью ПК.

**Тема 2. Интерьер жилого дома 1 ч**

*Теоретические сведения* Понятие о композиции в интерьере. Характерные особен­ности интерьера жилища, отвечающие национальному укладу и образу жизни. Организация зон отдыха, приготовления пи­щи, столовой, спален, детского уголка. Использование совре­менных материалов в отделке квартиры.

Оформление интерьера эстампами, картинами, предмета­ми декоративно-прикладного искусства. Подбор штор, занаве­сей, портьер, накидок, ковров, мебели, обоев, салфеток и т. д. Систематизация и хранение коллекций и книг. Значе­ние предметов ручного труда в интерьере. Сближение форм материальной культуры в современном искусстве.

Роль освещения в интерьере. Естественное и искусствен­ное освещение. Использование общего и местного освещения. Виды и формы светильников.

Подбор современной бытовой техники с учетом потреб­ностей и доходов семьи.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Выполнение эскиза планировки городской квартиры, сельского дома, детской комнаты.

**Тема 3. Комнатные растения в интерьере 1 ч**

*Теоретические сведения.* Роль комнатных растений в интерьере. Сочетание цвета и формы листьев и цветов комнатных растений с мебелью, обо­ями, общим цветовым решением комнаты. Размещение ком­натных растений в интерьере.

Солнцелюбивые и теневыносливые растения. Влияние комнатных растений на микроклимат помещения. Проблема чистого воздуха. Оформление балконов, лоджий, приусадеб­ных участков. Декоративное цветоводство.

Эстетические требования к составлению букета. Символи­ческое значение цветов.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Эскиз интерьера с комнатными растениями.

Эскиз приусадебного участка с декоративными растениями.

**Раздел «Электротехника-2 ч**

**Тема 1. Бытовые электроприборы 2 ч**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне. Изучение безопасных приёмов работы с бытовыми электропри­борами. Изучение правил эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника.

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» - 12 ч**

**Тема1 . Свойства текстильных материалов- 2 ч**

*Теоретические сведения.* Классификация текстильных во­локон. Способы получения и свойства натуральных волокон рас­тительного происхождения. Изготовление нитей и тканей в усло­виях прядильного, ткацкого и отделочного современного произ­водства и в домашних условиях. Основная и уточная нити в ткани. Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое и атлас­ное. Лицевая и изнаночная стороны ткани.

Общие свойства текстильных материалов: физические, эрго­номические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхожде­ния: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства, ткач.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Определение направления долевой нити в ткани.

Определение лицевой и изнаночной сторон в ткани.

Сравнительный анализ прочности окраски тканей.

Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

 **Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч)**

*Теоретические сведения.* Современная бытовая швейная машина с электрическим приводом. Основные узлы швейной машины. Организация рабочего места для выполнения машин­ных работ. Подготовка швейной машины к работе: намотка ниж­ней нитки на шпульку, заправка верхней и нижней ниток, выве­дение нижней нитки наверх. Приёмы работы на швейной маши­не: начало работы, поворот строчки под углом, закрепление машинной строчки в начале и конце работы, окончание работы. Неполадки, связанные с неправильной заправкой ниток. Назначе­ние и правила использования регулирующих механизмов: пере­ключателя вида строчек, регулятора длины стежка, клавиши ши­тья назад. Правила безопасной работы на швейной машине.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Упражнение в шитье на швейной машине, не заправленной нит­ками.

Заправка швейной машины нитками. Упражнение в шитье на швейной машине, заправленной нитками.

Исследование работы регулирующих механизмов швейной машины.

Выполнение прямой и зигзагообразной строчек с измене­нием длины стежка.

Упражнение в выполнении закрепок.

**Тема 3. Конструирование швейных изделий – 2 ч**

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

*Лабораторно-практические и практические работы.* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.

Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изде­лия.

Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Моделирование швейных изделий- 2ч**

Понятие о композиции в одежде (материал, цвет, силуэт, пропорции, ритм). Зрительные иллюзии в одежде. Виды ху­дожественного оформления швейных изделий.

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

Выбор модели изделия из журнала мод с учетом индиви­дуальных особенностей фигуры. Способы копирования вы­кройки из журналов. Проверка основных размеров выкройки по своим меркам и коррекция чертежа выкройки.

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

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Моделирование изделия.

Расчет количества ткани на изделие.

Копирование выкройки из журнала мод, проверка и кор­рекция выкройки с учетом своих мерок и особенностей фи­гуры.

Подготовка выкройки выбранного фасона швейного изде­лия к раскрою.

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

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

Понятие о стежке, строчке, шве. Инструменты и приспособ­ления для ручных работ. Требования к выполнению ручных ра­бот. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: с помощью резца-колёсика, пря­мыми стежками, с помощью булавок.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соедине­ние деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Основные операции при машинной обработке изделия: пре­дохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигза­гообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение дета­лей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами). Требования к выполнению машинных работ.

Оборудование для влажно-тепловой обработки ткани. Пра­вила выполнения влажно-тепловых работ. Основные операции влажно-тепловой обработки: приутюживание, разутюживание, заутюживание.

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

Последовательность изготовления швейных изделий. Техно­логия пошива салфетки, фартука, юбки. Обработка накладных карманов. Обработка кулиски под мягкий пояс (в фартуке), ре­зинку (в юбке). Профессии закройщик, портной.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ.

Проведение влажно-тепловых работ.

Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.

**Раздел «Художественные ремёсла» - 8 ч**

**Тема 1. Декоративно-прикладное искусство 2ч**

*Теоретические сведения.* Понятие «декоративно-приклад­ное искусство». Традиционные и современные виды декоратив­но-прикладного искусства России: узорное ткачество, вышивка, кружевоплетение, вязание, роспись по дереву, роспись по ткани, ковроткачество. Знакомство с творчеством народных умельцев своего края, области, села.

Приёмы украшения праздничной одежды в старину: отделка изделий вышивкой, тесьмой; изготовление сувениров к праздни­кам. Профессия художник декоративно-прикладного искусства и народных промыслов.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Экскурсия в краеведческий музей (музей этнографии, школьный музей).

Изучение лучших работ мастеров декоративно-прикладного искусства родного края.

Зарисовка и фотографирование наиболее интересных образ­цов рукоделия.

**Тема2 . Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-прикладного искусства - 2 ч**

 *Теоретические сведения.* Понятие композиции. Правила, приёмы и средства композиции. Статичная и динамичная, рит­мическая и пластическая композиция. Симметрия и асиммет­рия. Фактура, текстура и колорит в композиции.

Понятие орнамента. Символика в орнаменте. Применение орнамента в народной вышивке. Стилизация реальных форм. Приёмы стилизации. Цветовые сочетания в орнаменте. Ахро­матические и хроматические цвета. Основные и дополнитель­ные, тёплые и холодные цвета. Гармонические цветовые компо­зиции.

Возможности графических редакторов ПК в создании эски­зов, орнаментов, элементов композиции, в изучении различных цветовых сочетаний. Создание композиции на ПК с помощью графического редактора.

*Лабораторно-практические и практические работы.* За­рисовка природных мотивов с натуры, их стилизация.

Создание графической композиции, орнамента на ПК или на листе бумаги в клетку.

**Тема 3 . Роспись ткани- 4 ч**

История появления техники «узелковый батик». Материа­лы, красители и инструменты, используемые для выполнения узелкового батика. Способы завязывания узелков и складыва­ния ткани. Зависимость рисунка от способа завязывания, си­лы закручивания, толщины ткани, температуры красящего раствора и времени окрашивания. Особенности построения композиции в узелковом батике.

Художественные особенности свободной росписи тканей. Колористическое построение композиции. Инструменты и приспособления для свободной росписи. Подбор тканей и красителей. Приемы выполнения свободной росписи. Свобод­ная роспись с применением солевого раствора. Закрепление рисунка на ткани.

Свободная роспись ткани с применением масляных кра­сок. Изготовление логотипов для спортивной одежды.

*Примерная тема лабораторно-практической работы*

Оформление изделий в технике «узелковый батик».

.

**Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 10 ч**

**Тема1 . Исследовательская и созидательная деятельность 10 ч**

 *Теоретические сведения.* Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных творческих про­ектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Состав­ные части годового творческого проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовитель­ный) 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 портфолио и разработка электронной презен­тации.

Презентация и защита творческого проекта.

*Варианты творческих проектов:* «Планирование кухни-столовой», «Приготовление воскресного завтрака для всей се­мьи», «Столовое белье», «Фартук для работы на кухне», «Наряд для завтрака», «Лоскутное изделие для кухни-столовой», «Лос­кутная мозаика» и др.

**Содержание учебного предмета Направление «Индустриальные технологии» ( 12 ч)**

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» 12 ч**

**Тема 1. Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов 4 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.

**Тема 2. Технологии ручной обработки металлов и искусственных материалов 4 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.

**Тема 3. Технологии машинной обработки металлов и искусственных материалов 2 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.

*Лабораторно-практические и практические работы.* Ознакомление с механизмами, машинами, соединениями, деталями.

Ознакомление с устройством настольного сверлильного станка, с приспособлениями и инструментами для работы на станке.

Отработка навыков работы на сверлильном станке. Применение контрольно-измерительных инструментов при сверлильных работах.

**Тема 4. Технологии художественно-прикладной обработки материалов 2 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.

**Направление «Сельскохозяйственные технологии» 8 ч**

**Раздел «Технологии растениеводства» - 8 ч**

**Тема 1. Технологии выращивания овощных и цветоч­но-декоративных культур- 8 ч**

*Теоретические сведения.* Растениеводство и его структура. Направления растение­водства в регионе, в личных подсобных хозяйствах своего се­ла, на пришкольном участке. Понятие о технологии производ­ства продукции растениеводства и ее основных элементах.

Способы размножения растений. Понятия: однолетние, двулетние и многолетние растения, сорт. Размножение семе­нами, подготовка семян к посеву.

Почва — основное средство сельскохозяйственного произ­водства. Характеристика основных типов почв, понятие «пло­дородие почвы».

Приемы весенней обработки почвы, правила разбивки гряд, необходимое оборудование и инструменты, правила по­севов и посадок.

Правила безопасного и рационального труда в растение­водстве. Основные приемы ухода за растениями. Проведение фенологических наблюдений. Использование органических удобрений с учетом требований безопасного труда, охраны здоровья и окружающей среды. Технологии и средства защи­ты растений от болезней и вредителей. Понятие об экологи­ческой чистоте продукции растениеводства.

*Примерные темы лабораторно-практических и прак­тических работ*

Весенний период

Планирование весенних работ на учебно-опытном участ­ке, выбор культур, планирование их размещения на участке, определение качества семян, подготовка семян к посеву, вы­бор способа подготовки почвы, внесение удобрений (ком­пост), выбор инструментов, разметка и поделка гряд, посев и посадка сельскохозяйственных культур с закладкой опытов, мульчирование посевов, уход за растениями, проведение фе­нологических наблюдений. Составление схемы простых сево­оборотов, подготовка посевного материала и семенников дву­летних растений, подготовка почвы, посевы и посадки ово­щей, цветочно-декоративных растений, уход за ними.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Примерные темы, раскрывающие (входящие в) данный раздел программы, и число часов, отводимых на данный раздел** | **Количество часов в том числе** **Практические работы** **Творческий проект** | **Характеристика основных видов деятельности учащихся** |
|  Вводный урок . | 2 ч  | Знакомиться с целью и задачами изучения предмета «Технология» в 5 классе, с содержанием предмета и последовательностью его изучения. Знакомиться с понятиями проект, проектирование, проектная деятельность, с этапами выполнения проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности. Изучать этапы выполнения проекта. |
| **Раздел 1. Кулинария**  | **10ч**  | **Направление «Технологии ведения дома»** |
| Тема 1. Санитария и гигиена. | 1 ч  | Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении пищи.Организовывать рабочее место. Опре­делять набор безопасных для здоровья моющих средств для посуды и кабинета.Анализировать требования к соблюде­нию технологических процессов приго­товления пищи.Осваивать безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями.Оказывать первую помощь при ожогах и порезах |
| Тема 2. Физиология питания . | 1 ч  | Изучать основы физиологии питания человека.Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах ви­таминов, минеральных солей и микро­элементов.Составлять меню, отвечающее здоро­вому образу жизни.Находить рецепты блюд, отвечающие принципам рационального питания.Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторных работ по определению качества пищевых продук­тов с применением экспресс-лаборато­рии.Оказывать первую помощь при пище­вых отравлениях |
| Тема 3. Блюда из молока и кисломолоч­ных продуктов . | 2 ч  | Определять качество молока органо­лептическими и лабораторными метода­ми.Готовить молочный суп или молочную кашу.Органолептически оценивать качество кисломолочных продуктов.Готовить блюда из творога.Определять срок хранения молока и кисломолочных продуктов в разных усло­виях.Рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд |
| Тема 4. Блюда из яиц, бутерброды, горя­чие напитки . | 2 ч | Изучать способы определения свежес­ти яиц.Выполнять художественное оформле­ние яиц к народным праздникам.Выполнять эскизы художественного оформления бутербродов.Приготавливать и оформлять бутерб­роды.Подсушивать хлеб для канапе в жароч­ном шкафу или тостере.Определять вкусовые сочетания про­дуктов в бутербродах «ассорти на хлебе».Проводить сравнительный анализ вку­совых качеств различных видов чая и кофе |
| Тема 5. Блюда из овощей (2 ч) | 2 ч | Определять доброкачественность ово­щей по внешнему виду и при помощи индикаторов.Выполнять сортировку, мойку, очист­ку, промывание овощей.Экономно расходовать продукты.Выполнять нарезку овощей соломкой, кубиками, кружочками, дольками, коль­цами и др.Выполнять фигурную нарезку овощей для художественного оформления сала­тов.Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приемов на­резки.Читать технологическую документа­цию.Соблюдать последовательность приго­товления блюд по инструкционной кар­те.Готовить салат из сырых овощей.Осваивать безопасные приемы тепло­вой обработки овощей.Готовить гарниры и блюда из вареных овощей.Органолептически оценивать готовые блюда. Выполнять эскизы оформления салатов для салатниц различной формы.Рассчитывать калорийность приготов­ленных блюд.Овладевать навыками деловых, уважи­тельных, культурных отношений со все­ми членами бригады |
| Тема 6. Сервировка стола. Этикет . | 2ч | Проводить сравнительный анализ ви­дов сервировки стола.Подбирать столовое белье для серви­ровки.Подбирать столовую посуду и прибо­ры.Рассчитывать количество и стоимость продуктов для праздничного стола.Составлять меню.Выполнять сервировку стола к завтра­ку, обеду, ужину.Выполнять сервировку различных ви­дов праздничного стола (по бригадам).Овладевать навыками эстетического оформления стола.Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом».Выполнять проект «Праздничный стол»  |
| **Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**  |  **4 ч** |  |
| Тема 1. Интерьер кухни, столовой (2 ч) | 2ч | Находить и представлять информацию по истории интерьера народов мира.Знакомиться с функциональными, эс­тетическими, санитарно-гигиеническими требованиями к интерьеру.Выполнять эскизы интерьера кухни, столовой, кухни-столовой.Выполнять эскизы элементов декора­тивного оформления столовой |
| Тема 2. Интерьер жилого дома (1 ч) | 2ч | Выполнять эскиз планировки городс­кой квартиры, сельского дома, детской комнаты.Разрабатывать проект рационального размещения электроосветительного обо­рудования в жилом доме с учетом при­менения энергосберегающих технологий.Находить информацию о технических характеристиках современной бытовой техники и анализировать возможности ее использования в интерьере.Выполнять эскиз художественного оформления интерьера детской комнаты |
| Тема 3. Комнатные растения в интерьере (1 ч) | 1ч | Выполнять эскизы размещения ком­натных растений в интерьере.Разрабатывать эскизы приусадебного участка с декоративными растениями |
| **Раздел «Электротехника-2 ч** |  |  |
| Тема 1. Бытовые электроприборы (2 ч) | 2 | Осознавать роль электрической энер­гии в нашей жизни и необходимость ее экономии.Находить информацию и анализиро­вать технические характеристики энер­госберегающих осветительных приборов.Рассчитывать допустимую суммарную мощность электроприборов.Изучать принципы действия и прави­ла эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника |
| **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»**  | 12 ч |  |
| Тема 1. Свойства текстильных материа­лов (2 ч) | 2 ч | Изучать характеристики различных ви­дов волокон и тканей по коллекциям.Исследовать свойства тканей из нату­ральных и химических волокон.Находить информацию о новых свой­ствах современных тканей.Распознавать виды ткани.Определять виды переплетения нитей в ткани.Исследовать свойства долевой и уточ­ной нитей в ткани.Определять лицевую и изнаночную стороны ткани.Определять направление долевой нити в ткани.Проводить сравнительный анализ прочности окраски различных тканей.Оформлять результаты исследований |
| Тема 2. Элементы машиноведения (2 ч) | 2 ч | Находить информацию и проводить сравнительный анализ технических ха­рактеристик швейных машин от их соз­дания до наших дней.Изучать устройство современной быто­вой швейной машины.Включать и выключать маховое коле­со. Наматывать нить на шпульку.Заправлять верхнюю и нижнюю нити.Выполнять машинные строчки на тка­ни по намеченным линиям.Выполнять машинные строчки с раз­личной длиной стежка, закреплять строч­ку обратным ходом машины.Регулировать качество машинной строчки для различных видов тканей.Заменять иглу в швейной машине.Разбирать и собирать челнок универ­сальной швейной машины.Выполнять зигзагообразную строчку. Обрабатывать срезы зигзагообразной строчкой.Анализировать причины возникнове­ния дефектов машинной строчки и нахо­дить способы их устранения.Чистить и смазывать швейную маши­ну.Обрабатывать срезы ткани на заправ­ленной краеобметочной машине.Овладевать безопасными приемами труда |
| Тема 3. Конструиро­вание швейных изде­лий (2 ч) |  2 ч | Анализировать особенности фигуры человека различных типов.Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений.Строить чертеж швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным раз­мерам.Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий.Рассчитывать количество ткани на из­делие.Копировать выкройку из журнала мод, проверять и корректировать выкройку с учетом своих мерок и особенностей фи­гуры.Рассчитывать параметры и выполнять построение выкройки с помощью компь­ютера (при наличии специального про­граммного обеспечения) |
| Тема 4. Моделиро­вание швейных изде­лий . | 2 ч | Выполнять эскизные зарисовки нацио­нальных костюмов.Находить информацию о современных направлениях моды.Разрабатывать эскизы различных моде­лей женской одежды.Выполнять эскизную разработку моде­ли спортивной одежды по чертежу швейного изделия с цельнокроеным рукавом на основе цветовых контрастов.Выбирать вид художественной отделки швейного изделия в зависимости от его назначения, модели и свойств ткани.Использовать зрительные иллюзии для подчеркивания достоинств и маскировки недостатков фигуры.Подбирать цветовую гамму в костюме с учетом индивидуальных особенностей человека.Моделировать выбранный фасон швейного изделия по чертежу его осно­вы.Выполнять подготовку выкройки вы­бранного фасона швейного изделия к раскрою |
| Тема 5. Технология изготовления швейных изделий (4 ч) | 4 ч | Выполнять образцы ручных и машин­ных стежков, строчек и швов.Отрабатывать точность движений, ко­ординацию и глазомер при выполнении швов.Подшивать низ изделия потайными подшивочными стежками.Обосновывать выбор вида соедини­тельных, краевых и отделочных швов для данного изделия в зависимости от его конструкции, технологии изготовления, свойств ткани и наличия необходимого оборудования.Определять способ подготовки данно­го вида ткани к раскрою.Планировать время и последователь­ность выполнения отдельных операций и работы в целом.Выполнять раскладку выкроек на раз­личных тканях.Переводить контурные и контрольные линии выкройки на парные детали кроя.Читать технологическую документацию и выполнять образцы поузловой обработ­ки швейных изделий.Подготавливать и проводить примерку, исправлять дефекты.Стачивать детали и выполнять отде­лочные работы.Овладевать безопасными приемами труда.Выбирать режим и выполнять влажно-тепловую обработку изделия.Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки |
| **Раздел «Художественные ремёсла»**  |  **8 ч** |  |
| Тема 1. Декоративно-прикладное искус­ство (2 ч) | 2 ч | Изучать лучшие работы мастеров деко­ративно-прикладного искусства на базе этнографических и школьных музеев.Анализировать особенности декоратив­ного искусства народов России.Находить информацию для изучения видов народных промыслов данного ре­гиона.Зарисовывать и фотографировать наи­более интересные образцы рукоделия.Проводить сравнительный анализ тех­нологических и эстетических возможнос­тей различных материалов, применяемых в декоративно-прикладном искусстве.Участвовать в коллективном обсужде­нии творческих работ.Посещать музей этнографии |
| Тема 2. Основы композиции и законы восприятия цвета при создании предметов декоративно-приклад­ного искусства . | 2 ч | Определять соответствие композици­онного решения функциональному наз­начению изделия.Выполнять статичную, динамичную, симметричную и асимметричную компо­зиции.Зарисовывать природные мотивы с на­туры и осуществлять их стилизацию.Выполнять эскизы орнаментов для платка, одежды, декоративных панно и др.Выполнять орнаменты с помощью гра­фического редактора компьютера.Создавать композицию с изображени­ем пейзажа для панно или шарфа по природным мотивам |
| Тема 3. Роспись тка­ни . | 4 ч | Выбирать краситель и ткань для изде­лия.Оформлять швейные изделия в техни­ке узелкового батика.Организовывать рабочее место.Выбирать краски и кисти.Создавать композицию с изображени­ем пейзажа для панно или платка в тех­нике свободной росписи по ткани.Посещать музей |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»**  |  10 ч |  |
| Тема 1. Исследова­тельская и созидатель­ная деятельность . | 10 ч | Обосновывать идею изделия на основе маркетинговых опросов. Находить необ­ходимую информацию в печатных изда­ниях и Интернете.Осуществлять коллективный анализ возможностей изготовления изделий. Вы­бирать виды изделий. Конструировать и выполнять дизайн-проектирование с применением ЭВМ. Создавать эскизы и модели. Графически оформлять проект, составлять технологическую карту. Под­готавливать документацию на ЭВМ. Оце­нивать себестоимость изделия. Разраба­тывать варианты рекламы. Подготавли­вать пояснительную записку. Оформлять проектные материалы. Проводить пре­зентацию проекта |
| **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» .** | **12 ч** | **Направление «Индустриальные технологии» ( 12 ч)** |
| Тема 1. Технологии ручной обработки дре­весины и древесных материалов . | 4 ч | Распознавать материалы по внешнему виду. Читать и оформлять графическую документацию. Составлять последова­тельность выполнения работ. Организо­вывать рабочее место. Выполнять изме­рения. Выполнять упражнения с ручны­ми инструментами. Соблюдать правила безопасности труда |
| Тема 3. Технологии ручной обработки ме­таллов и искусствен­ных материалов. | 4 ч | Распознавать виды материалов. Оцени­вать их технологические возможности. Читать техническую документацию. Со­ставлять и выполнять по нормативам последовательность операций. Выполнять действия на основе технологической до­кументации. Контролировать качество результатов деятельности. Выявлять де­фекты и устранять их. Оформлять и представлять презентацию результатов труда. Соблюдать правила безопасности труда. Оценивать экологическую безопас­ность.Профессиональное самоопределение |
| Тема 4. Технологии машинной обработки металлов и искусствен­ных материалов . | 2 ч | Знакомиться с видами современных ручных технологических машин и инструментов. Читать технические ри­сунки, эскизы и чертежи деталей и изде­лий, изготовляемых на станках. Опреде­лять последовательность изготовления детали и изделия по технической доку­ментации. Изучать устройство токарного и фрезерного станков. Проверять работу станков на холостом ходу. Устанавливать режущий инструмент на станках. Орга­низовывать рабочее место.Определять допустимые отклонения размеров при изготовлении деталей. Из­готавливать детали по чертежу и техноло­гической карте. Контролировать визуаль­но и инструментально качество деталей. Выявлять дефекты и устранять их. Соб­людать правила безопасности труда при работе на станках.Профессиональное самоопределение |
| Тема 5. Технологии художественно-при­кладной обработки ма­териалов. | 2 ч | Анализировать особенности различных видов декоративно-прикладного творче­ства. Формулировать техническое задание на изделие. Моделировать, макетировать, графически и документально оформлять проект. Выбирать материалы и средства для выполнения технологического про­цесса. Планировать технологические опе­рации. Оптимизировать приемы выпол­нения работ. Соблюдать правила без­опасности труда.Профессиональное самоопределение |
| **Раздел «Технологии растениеводства»**  | **8 ч** | **Направление «Сельскохозяйственные технологии» 8 ч** |
| Тема 1. Технологии выращивания овощных и цветочно-декоратив­ных культур (8 ч) | 8 ч | Планировать весенние и осенние ра­боты на учебно-опытном участке и в личном подсобном хозяйстве, выбирать культуры, планировать их размещение на участке с учетом севооборотов, выбирать технологию, инструменты, орудия и вы­полнять основные технологические при­емы выращивания растений и уборки урожая с учетом правил безопасного тру­да и охраны окружающей среды, прово­дить опыты и фенологические наблюде­ния.Профессиональное самоопределение |

**5. Список рекомендуемой учебно-методической литературы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Программа, автор** | **Класс** | **Учебник, издательство, год издания, уровень** | **Пособие для учителя, издательство, год издания** | **Пособие для учащихся, издательство, год издания** |
| Программа. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М.: Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2-Примерные программы по учебным предметам. Технология. 5—9 классы. — М. : Просвещение, 2010. — 96 с. — (Стандарты второго поколения). | 5 | 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6 | Технология: 5 класс методическое пособие /Н.В.Синица, П.С.Самородский. -2-е издание, доработаное.- М.: Вентана-Граф,2015.-192 с. | Технология: 5 класс рабочая тетрадь для учащихся общеобразовательных организаций / Н.В.Синица, П.С.Самородский.- М.: Вентана-Граф,2015.-96 с |