**I. Планируемые результаты освоения учебного предмета (курса)**

Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

**Личностными результатами** освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

* проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметными результатами** освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

* алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
* комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
* проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
* самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
* приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
* выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
* использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
* согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
* объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
* диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
* соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

**Предметными результатами** освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

* рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
* оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
* ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
* распознание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
* владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
* применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологического процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

* планирование технологического процесса и процесса труда;
* подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
* подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
* проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
* выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
* соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
* подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
* контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

* оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
* согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно–трудовой деятельности;
* осознание ответственности за качество результатов труда;
* наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
* стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

* моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
* эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;
* рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

* формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;
* оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;
* 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;
* сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

**Формируемые универсальные учебные действия.**

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

**Выпускник научится:**

* планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
* представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

* **Выпускник получит возможность научится:**
* находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
* читать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
* выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
* осуществлять технологические процессы создания или ремонта материальных объектов.

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

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

**Выпускник научится:**

* изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
* выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

**Выпускник получит возможность научиться:**

* выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
* определять и исправлять дефекты швейных изделий;
* выполнять художественную отделку швейных изделий;
* изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

**Раздел «Кулинария»**

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

* составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
* выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
* экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
* определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
* выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

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

**Выпускник научится:**

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

**Выпускник получит возможность научиться:**

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

**II. Содержание учебного курса**

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Технологии обработки конструкционных материалов», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

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

**Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность**

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

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

*Практические работы.*

Творческий проект по разделу ««Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Ку­линария».

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

Творческий проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

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

**Раздел «Технологии домашнего хозяйства»**

**Тема 1. Интерьер жилого дома**

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

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

*Тема практической работы*

Планировка кухни.

**Раздел «Электротехника»**

**Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне**

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

*Лабораторно-практическая работа.* Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

**Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов»**

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

*Теоретические сведения.* Рабочее место обучающегося. Столярный или универсальный верстак. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие. Технологическая и маршрутная карты.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Древесина, как конструкционный материал. Пиломатериалы. Конструкционные древесные материалы. Основные технологические операции и приемы ручной обработки древесины и древесных материалов; особенности их выполнения: пиление, строгание, сверление.

Отверстия: сквозные и несквозные (глухие). Сверла: винтовые, центровые, ложечные. Дрель, коловорот. Правила безопасной работы.

Сборка деталей изделия: гвоздями, шурупами, склеиванием. Гвоздь, шурупы: с полукруглой, потайной, полупотайной формой головки. Клей: природные – казеиновый и столярный (естественные), синтетические – ПВА (искусственные).

Выпиливание лобзиком. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Правила безопасной работы.

*Практические и лабораторно-практические работы.* Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка плоского изделия.

Выпиливание деревянных заготовок из доски.

Сверление отверстий в заготовках из древесины.

Соединение деталей из древесины.

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

*Теоретические сведения.* Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Выпиливание контуров фигур лобзиком. Материалы, инструменты и приспособления для выпиливания. Лобзик, выпиловочный столик, надфиль, шкурка. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выжигание. Электровыжигатель, его устройство и принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Зачистка поверхностей: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой. Правила безопасной работы.

Лакирование. Правила безопасной работы.

*Практические работы*. Выпиливание лобзиком фигуры. Выжигание рисунка. Зачистка изделия. Лакирование.

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

**Тема 1. Свойства текстильных материалов**

*Теоретические сведения.* Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

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

*Лабораторно-практическая работа*. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

**Тема 2. Конструирование швейных изделий.**

*Теоретические сведения.* Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

*Практическая работа:*

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

**Тема 3. Швейная машина**

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

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

*Темы лабораторно – практических работ:*

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

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

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

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

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

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

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

*Темы лабораторно-практических работ:* Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

**Раздел «Кулинария»**

**Тема 1. Санитария и гигиена**

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

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

*Темы лабораторно-практических работ:*

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

**Тема 2. Здоровое питание**

*Теоретические сведения.* Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах.Пищевая пирамида.Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

*Темы лабораторно-практических работ:*

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

**Тема 3. Бутерброды и горячие напитки**

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

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

Требования к качеству готовых напитков.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

**Тема 4. Блюда из овощей и фруктов**

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

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

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

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

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

**Тема 5. Блюда из яиц**

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

*Темы лабораторно-практических работ:*

Приготовление блюда из яиц.

**Тема 6. Сервировка стола к завтраку**

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

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

Приглашения и поздравительные открытки.

*Темы лабораторно-практических работ:*

Оформление стола к завтраку.

**III. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**5 класс (68 часов в год)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы.** | **Коли-чество часов** | **Коли-чество практи-ческих** |
| **I** | **Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)** | | |
| **1** | Введение (1ч) | 1 |  |
| **2** | Исследовательская и созидательная деятельность (1ч) | 1 |  |
| **3-4** | Этапы выполнения проекта (2ч) | 2 |  |
| **II** | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** | | |
| **5-6** | Интерьер жилого дома *(2 ч)* | 2 | 1 |
| **III** | **Раздел «Электротехника» *(2 ч)*** | | |
| **7-8** | Бытовые электроприборы на кухне (2ч) | 2 | 1 |
| **IV** | **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(20 ч)*** | | |
|  | **Тема: «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» *(12 ч)*** | | |
| **9-10** | Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины (2ч) | 2 | 1 |
| **11-12** | Планирование создания изделия (2ч) | 2 | 1 |
| **13-14** | Графическое изображение изделия (2ч) | 2 | 1 |
| **15-16** | Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий (2ч) | 2 | 1 |
| **17-18** | Операции и приемы сверления отверстий в древесине (2ч) | 2 | 1 |
| **19-20** | Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем (2ч) | 2 | 1 |
|  | **Тема: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (8ч)** | | |
| **21-22** | Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. (2ч) | 2 | 1 |
| **23-24** | Отделка изделий. Выжигание. (2ч) | 2 | 1 |
| **25-26** | Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование. (2ч) | 2 | 1 |
| **27-28** | Защита творческого проекта (2ч) | 2 |  |
| **V** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(26ч)*** | | |
|  | **Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч)** | | |
| **29-30** | Технология изготовления ткани (2ч) | 2 | 1 |
| **31-32** | Текстильные материалы и их свойства (2ч) | 2 | 1 |
|  | **Тема 2. «Конструирование швейных изделий» (4ч)** | | |
| **33-34** | Конструирование швейных изделий | 2 | 1 |
| **35-36** | Изготовление выкройки выбранного изделия | 2 | 1 |
|  | **Тема 3. «Швейная машина» (8ч)** | | |
| **37-38** | Швейная машина | 2 | 1 |
| **39-40** | Швейная машина | 2 | 1 |
| **41-42** | Неполадки в швейной машине | 2 | 1 |
| **43-44** | Машинные швы (2ч) | 2 | 1 |
|  | **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10ч)** | | |
| **45-46** | Раскрой швейного изделия | 2 | 1 |
| **47-48** | Ручные швейные работы | 2 | 1 |
| **49-50** | Последовательность изготовления изделия | 2 | 1 |
| **51-52** | Окончательная отделка швейных изделий. ВТО. | 2 | 1 |
| **53-54** | Защита творческого проекта | 2 |  |
| **VI** | **Раздел «Кулинария» *(14 ч)*** | | |
| **55-56** | Санитария и гигиена (2ч) | 2 | 1 |
| **57-58** | Здоровое питание (2ч) | 2 | 1 |
| **59-60** | Бутерброды и горячие напитки (2ч) | 2 | 1 |
| **61-62** | Блюда из овощей и фруктов (2ч) | 2 | 1 |
| **63-64** | Блюда из яиц | 2 | 1 |
| **65-66** | Сервировка стола к завтраку. | 2 | 1 |
| **67-68** | Защита творческого проекта | 2 |  |
|  | **ИТОГО** | **68** |  |

**Приложение к рабочей программе. Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование раздела, темы.** | **Коли-чество часов** | **Коли-чество практи-ческих** | **Планируемые результаты на раздел (тему)** | | | | | | **Дата** |
| **I** | **Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)** | | | | | | | | |  |
| **1** | Введение (1ч) | 1 |  | **Ознакомиться** с правилами поведения  в мастерской и ТБ на рабочем месте.  **Иметь представление**  о содержании курса | | | | | |  |
| **2** | Исследовательская и созидательная деятельность (1ч) | 1 |  | **Ознакомиться** с примерами творческих проектов пятиклассников.  **Определять** цель и задачи проектной деятельности. | | | | | |  |
| **3-4** | Этапы выполнения проекта (2ч) | 2 |  | **Изучить этапы** выполнения проекта.**Выполнять** проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов».Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».Выполнять проект по разделу «Кулинария».**Оформлять** портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать** электронную презентацию проекта.Составлять доклад к защите творческого проекта.  **Защищать** творческий проект | | | | | |  |
| **II** | **Раздел «Технологии домашнего хозяйства» *(2 ч)*** | | | | | | | | |  |
| **5-6** | Интерьер жилого дома *(2 ч)* | 2 | 1 | **Ознакомиться** с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру.**Находить и представлять** информацию об устройстве современной кухни.  **Планировать** кухню с помощью шаблонов и компьютера  ***Практическая работа №1***  «Планировка кухни» | | | | | |  |
| **III** | **Раздел «Электротехника» *(2 ч)*** | | | | | | | | |  |
| **7-8** | Бытовые электроприборы на кухне (2ч) | 2 | 1 | **Изучuть** потребность в бытовых электроприборах на кухне.**Находить и представлять** информацию об истории электроприборов.  **Изучuть** принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника  ***Лабораторно-практическая работа № 1****. «*Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне» | | | | | |  |
| **IV** | **Раздел «Технологии обработки конструкционных материалов» *(20 ч)*** | | | | | | | | |  |
|  | **Тема: «Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов» *(12 ч)*** | | | | | | | |  | |
| **9-10** | Оборудование рабочего места учащегося и планирование работ по созданию изделий из древесины (2ч) | 2 | 1 | **Организовaть** рабочее место учащегося для столярных работ. ***Практическая и лабораторно-практическая работа № 2.*** *«*Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на верстаке». | | | | |  | |
| **11-12** | Планирование создания изделия (2ч) | 2 | 1 | ***Практическая и лабораторно-практическая работа № 3.*** *«*Составление схемы технологического процесса изготовления детали».  **Знать** понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие;  **Уметь** составлять технологическую и маршрутную карты | | | | |  | |
| **13-14** | Графическое изображение изделия (2ч) | 2 | 1 | **Читать и выполнять** графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие.***Лабораторно-практическая работа №4.* «Разметка изделия».** | | | | |  | |
| **15-16** | Операции и приемы пиления древесины при изготовлении изделий (2ч) | 2 | 1 | **Определять** породы древесины.**Характеризовать** пиломатериалы и древесные материалы. Знать элементы пиломатериалов.**Выполнять** рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при пилении.  ***Практическая работа № 4.*** *«*Выпиливание деревянных заготовок из доски». | | | | |  | |
| **17-18** | Операции и приемы сверления отверстий в древесине (2ч) | 2 | 1 | **Выполнять** рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при сверлении. ***Практическая и лабораторно-практическая работа № 5.*** «Сверление отверстий в заготовках из древесины». | | | | |  | |
| **19-20** | Соединение изделий из древесины гвоздями, шурупами, клеем (2ч) | 2 | 1 | **Соединять** детали из древесины гвоздями, шурупами, склеиванием.**Работать** ручными инструментами с соблюдением правил безопасности.  ***Практическая и лабораторно практическая работа № 6.*** «Соединение деталей из древесины». | | | |  | | |
|  | **Тема: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (8ч)** | | | | | | |  | | |
| **21-22** | Отделка изделий. Выпиливание лобзиком. (2ч) | 2 | 1 | **Выполнять** подготовительные работы и работы по выпиливанию фигуры лобзиком  ***Практическая и лабораторно-практическая работа* № 7.** «Выпиливание лобзиком». | | | |  | | |
| **23-24** | Отделка изделий. Выжигание. (2ч) | 2 | 1 | **Разрабатывать и наносить** рисунок на изделие. **Выполнять работы** по выжиганию рисунка и зачистке изделия  ***Практическая и лабораторно-практическая работа* № 8.** «Выжигание рисунка». | | | |  | | |
| **25-26** | Отделка изделий. Зачистка поверхностей и лакирование. (2ч) | 2 | 1 | ***Практическая и лабораторно-практическая работа* № 9.** «Зачистка изделия. Лакирование».  **Знать** правила безопасной работы при зачистке поверхностей и лакировании;  **Уметь** зачищать поверхности: напильниками, рашпилями, наждачной бумагой и шлифовальной шкуркой; лакировать | | | | |  | |
| **27-28** | Защита творческого проекта (2ч) | 2 |  | **Оформлять** портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать** электронную презентацию проекта.**Составлять** доклад к защите творческого проекта.  **Защищать** творческий проект | | | | |  | |
| **V** | **Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» *(26ч)*** | | | | | | | |  | |
|  | **Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч)** | | | | | | | |  | |
| **29-30** | Технология изготовления ткани (2ч) | 2 | 1 | **Исследовать** свойства нитей основы и утка.**Определять** лицевую и изнаночную стороны ткани.**Определять** виды переплетения нитей в ткани.**Проводить** анализ прочности окраски тканей.**Находить и предъявлять** информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину.***Лабораторно-практическая работа*** ***№ 10* .**  «Определение направления долевой нити в ткани». | | | | |  | |
| **31-32** | Текстильные материалы и их свойства (2ч) | 2 | 1 | **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. **Изучать свойства** тканей из хлопка и льна.**Знакомиться с профессиями** оператор прядильного производства и ткач.  **Оформлять результаты** исследований.  ***Лабораторно-практическая работа* № 11.** «Изучение свойств тканей из хлопка и льна». | | | |  | | |
|  | **Тема 2. «Конструирование швейных изделий» (4ч)** | | | | | | |  | | |
| **33-34** | Конструирование швейных изделий | 2 | 1 | **Снимать мерки** с фигуры человека и записывать результаты измерений.**Рассчитывать по формулам** отдельные элементы чертежей швейных изделий.  ***Практическая работа № 10.***  «Определение размеров и снятие мерок». | | | |  | | |
| **35-36** | Изготовление выкройки выбранного изделия | 2 | 1 | **Строить чертёж** швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.**Копировать** готовую выкройку.  **Находить и предъявлять** информацию об истории швейных изделий  ***Практическая работа №11.***  «Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам». | | | |  | | |
|  | **Тема 3. «Швейная машина» (8ч)** | | | | | | |  | | |
| **37-38** | Швейная машина | 2 | 1 | Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом.**Подготавливать швейную машину** к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх.  ***Лабораторно-практическая работа* № 12.** «Заправка верхней и нижней нитей». | | | |  | | |
| **39-40** | Швейная машина | 2 | 1 | **Выполнять** прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.**Выполнять закрепки** в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.  **Находить и предъявлять** информацию об истории швейной машины. **Овладевать безопасными** приёмами труда  ***Лабораторно-практическая работа* № 13.**  «Приемы работы на швейной машине». | | | |  | | |
| **41-42** | Неполадки в швейной машине | 2 | 1 | **Определять соответствие** номера иглы и ниток. **Уметь** правильно заправлять верхнюю и нижнюю нити в швейной машине.  ***Лабораторно-практическая работа* № 14.** «Устранение неполадок в работе швейной машины». | | |  | | | |
| **43-44** | Машинные швы (2ч) | 2 | 1 | **Выполнять прямую** и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка.**Выполнять** закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад.  ***Лабораторно-практическая работа* № 15.** «Изготовление образцов машинных работ». | |  | | | | |
|  | **Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10ч)** | | | | |  | | | | |
| **45-46** | Раскрой швейного изделия | 2 | 1 | **Определять способ** подготовки данного вида ткани к раскрою.**Выполнять экономную** раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы.**Выкраивать** детали швейного изделия.**Находить и предъявлять** информацию об истории создания инструментов для раскроя  ***Лабораторно-практическая работа***  **№ 16.** «Раскрой швейного изделия». | |  | | | | |
| **47-48** | Ручные швейные работы | 2 | 1 | ***Лабораторно-практическая работа* № 17.** «Изготовление образцов ручных работ».  **Знать** правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами);  **Уметь** применять на практике все изученные швы | |  | | | | |
| **49-50** | Последовательность изготовления изделия | 2 | 1 | ***Лабораторно-практическая работа* № 18.** «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя».  **Знать** основные операции при машинной обработке изделия;  **Уметь** выполнять изученные швы | |  | | | | |
| **51-52** | Окончательная отделка швейных изделий. ВТО. | 2 | 1 | ***Лабораторно-практическая работа***  **№ 19.** «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия».  **Определение качества** готового изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. | |  | | | | |
| **53-54** | Защита творческого проекта | 2 |  | **Уметь** подготавливать электронную презентацию проекта.**Составлять** доклад к защите творческого проекта.  **Защищать** творческий проект | |  | | | | |
| **VI** | **Раздел «Кулинария» *(14 ч)*** | | | | |  | | | | |
| **55-56** | Санитария и гигиена (2ч) | 2 | 1 | **Овладевать навыками** личной гигиены при приготовлении и хранении пищи.**Организовывать** рабочее место. **Определять набор** безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета.  ***Лабораторно-практическая работа* № 20.** «Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии». | |  | | | | |
| **57-58** | Здоровое питание (2ч) | 2 | 1 | **Находить и предъявлять** информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов.**Осваивать исследовательские навыки** при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.  **Составлять** индивидуальный режим питания и дневного рациона.  ***Лабораторно-практическая работа № 21.*** *«*Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов». | |  | | | | |
| **59-60** | Бутерброды и горячие напитки (2ч) | 2 | 1 | **Готовить и оформлять** бутерброды.**Определять вкусовые** сочетания продуктов в бутербродах.**Подсушивать** хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.**Готовить** горячие напитки (чай, кофе, какао).**Проводить сравнительный анализ** вкусовых качеств различных видов чая и кофе.**Находить и предъявлять** информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.  **Дегустировать** бутерброды и горячие  ***Лабораторно-практическая работа № 22.*** *«*Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку». | |  | | | | |
| **61-62** | Блюда из овощей и фруктов (2ч) | 2 | 1 | **Определять доброкачественность** овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.**Выполнять** кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.**Выполнять нарезку** овощей.**Выполнять** художественное украшение салатов.**Осваивать безопасные приёмы** работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. **Отрабатывать точность и координацию** движений при выполнении приёмов нарезки.Читать технологическую документацию. **Соблюдать последовательность** приготовления блюд по технологической карте.**Готовить** салат из сырых овощей или фруктов.**Осваивать** безопасные приёмы тепловой обработки овощей.Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.**Осуществлять** органолептическую оценку блюд;  ***Темы лабораторно-практических работ № 23: на выбор***  «Приготовление фруктового салата».  «Приготовление винегрета». | |  | | | | |
| **63-64** | Блюда из яиц | 2 | 1 | **Уметь определять** свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.**Готовить блюда** из яиц.  **Находить и предъявлять** информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам  ***Лабораторно-практическая работа***  **№ 24.** «Приготовление блюда из яиц». | |  | | | | |
| **65-66** | Сервировка стола к завтраку. | 2 | 1 | **Уметь подбирать** столовое бельё для сервировки стола к завтраку.Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.**Составлять меню** завтрака. **Рассчитывать** количество и стоимость продуктов для стола.**Выполнять сервировку** стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.  **Участвовать** в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»  ***Лабораторно-практическая работа* № 25.** «Оформление стола к завтраку». |  | | | | | |
| **67-68** | Защита творческого проекта | 2 |  | **Уметь** определять качество готового изделия. **Оформлять портфолио** и пояснительную записку к творческому проекту. **Подготавливать электронную** презентацию проекта.**Составлять доклад** к защите творческого проекта.  **Защищать** творческий проект |  | | | | | |
|  | **ИТОГО** | **68** |  |  |  | | | | | |