****

**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**

**Личностные результаты освоения учащимися предмета «Технология» в основной школе:**

- формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практике; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, учащихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию; овладение элементами организации умственного и физического труда;

- самооценка умственных и физических способностей;

- развитие трудолюбия и отвесности за результаты своей деятельности;

- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками, умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учетом общности интересов и возможности членов трудового коллектива;

- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- формирование основ экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

- развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов Росси и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся;

**Метапредметные результаты освоения учащимися предмета «Технологи» в основной школе:**

- самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учебе и познавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;

- поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- самостоятельная организация и выполнения различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

- планирование и регуляция своей деятельности; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно коммуникационных технологий (ИКТ); выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет ресурсы и других базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками; согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками; объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

- оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей ее решения; диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок выполняемых технологических процессов;

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

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления; умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике.

**Предметные результаты освоение учащимися предмета «Технология» в основной школе:**

**в познавательной сфере**

- осознание роли сущности технологической культуре и культуры труда; классификация видов и назначения методов получения и преобразования материалов, информации, природных объектов; ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;

- практическое освоение учащимися основ проектно-исследовательской деятельности;

- уяснение социальных и экологических последствий развития технологий; распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах; оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;

- развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации ИКТ в современном производстве; рациональное использование учебной и дополнительной технической и технологической информации для проектирования и создания объектов труда;

- овладения средствами и формами графического отображения объектов; методами чтения технологической и инструктивной информации;

- формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач; применение элементов экономии при обосновании технологий и проектов;

- овладение алгоритмами и методами решения организационных и технико-технологических задач; элементами научной организации труда;

**в трудовой сфере**

- планирование технологического процесса и процесса труда; подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии; подбор инструментов, приспособлений и оборудования с учетом требований технологии;

- овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования; проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;

- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов, ограничений; соблюдение трудовой и технологической дисциплины, норм и правил безопасного труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;

- выбор средств и видов представления технологической информации в соответствии с коммуникативной задачей, сферой и ситуацией общения;

- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов; выявление допущенных ошибок в процессе труда и обоснование способов их исправления;

-документирование результатов труда и проектной деятельности; расчет себестоимости продукта труда; примерная экономическая оценка возможной прибыли с учетом сложившейся ситуации на рынке товаров и услуг;

в мотивационной сфере

 - оценивание своей способности к труду в конкретной предметной деятельности, осознание ответственности за качество результатов труда;

 - согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;

 - формирование представлений о мире профессий;

 - стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств, труда; наличие экологической культуры при обосновании объекта труда и выполнении работ;

 **в эстетической сфере**

 - овладение методами эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда, дизайнерского проектирования изделий; разработка варианта рекламы выполненного объекта или результата труда;

 - рациональное и эстетическое оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и элементов научной организации труда;

 - умение выражать себя в доступных видах и формах художественно-прикладного творчества, художественное оформление объекта труда и оптимальное планирование работ;

 - рациональный выбор рабочего костюма и опрятность рабочей одежды;

 - участие в оформлении класса и школы, озеленении пришкольного участка; стремление внести красоту в домашний быт;

 **в коммуникативной сфере**

- практическое освоение умений устанавливать и поддерживать необходимые контакты с другими людьми; удовлетворительно владеть нормами и техникой общения;

 - установление рабочих отношений в группе для выполнения практической работы или проекта, эффективное сотрудничество и способствование эффективной кооперации; интегрирование в группу сверстников и построение продуктивного взаимодействия со сверстниками и учителями;

 - сравнение разных точек зрения перед принятием решения и осуществлением выбора; аргументирование своей точки зрения, отстаивание в споре своей позиции невраждебным для оппонентов образом;

 - адекватное использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач; овладение устной и письменной речью; публичная презентация и защита проекта изделия;

  **в физиолого-психологической сфере**

 - развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов; достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

 - соблюдение необходимой величины усилий, прилагаемых к инструментам, с учетом технологических требований;

 - сочетание образного и логического мышления в проектной деятельности.

Рабочая программа составлена с учётом психолого-педагогических особенностей развития детей данного возраста, гентерной специфики учащихся класса. Каждый раздел программы включает в себя основные теоретические сведения, практические работы и рекомендуемые проекты. Основной формой обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Формы организации учебного процесса:

– сбалансированное соединение традиционных и новых методов обучения, форм уроков: комбинированных, обобщающих уроков; а также нетрадиционных форм уроков: интегрированных, практических занятий, уроков проектной деятельности и др.;

– используется фронтальная, групповая, индивидуальная работа, работа в парах; осуществляется взаимосвязь коллективной (аудиторной) и самостоятельной работы обучающихся.

Формы и средства контроля (система контролирующих материалов для оценки освоения школьниками планируемого содержания).

Текущий и итоговый контроль осуществляется в форме тестов, практических и лабораторно-практических работ, творческих проектов. В программе предусмотрено 16 часов для осуществления проектной деятельности обучающихся. На защиту итогового проекта обучающихся 6 класса в программе предусмотрено 2 часа.

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

* 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.

находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;

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.

**II. Содержание учебного курса**

**Разделы «Технологии домашнего хозяйства» «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14 ч)**

**Тема 1. Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере (2ч)**

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентные, галогенные, светодиодные. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, таинства и недостатки.

Типы светильников: рассеянного и направленного освещения. Виды светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели диммеры. Комплексная система управления «умный дом» Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

 Профессия дизайнер.

 Лабораторно-практические и практические работы Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома». Систематизация коллекции, книг.

 **Тема 2. Гигиена жилища (4ч)**

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), еженедельная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещения.

Лабораторно-практические и практические работы: Генеральная уборка кабинета технологии.

Подбор моющих средств для уборки помещения.

 **Тема 3. Бытовые электроприборы(2ч)**

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении.Современный пылесос, его функции. Робот-пылесос. Понятие о микроклимате. Приборы для создания микроклимата (климатические приборы): кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. Функции климатических приборов.

 Лабораторно-практические и практические работы Изучение потребности в бытовых электроприборах для уборки и создания микроклимата в помещении.

 Подбор современной бытовой техники с учётом потребностей и доходов семьи.

 **Тема 4 Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома» (4ч)**

 **Раздел « Кулинария» (12ч)**

 **Тема 1. Блюда из молока и кисломолочных продуктов(2ч)**

Теоретические сведения. Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Молочные продукты. Молочные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр. Методы определения качества молока и кисломолочных продуктов. Посуда для приготовления блюд из молока кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши: технология приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Технология приготовления блюд из кисломолочных продуктов профессия мастер производства молочной продукции.

 Лабораторно-практические и практические работы Определение качества молока и молочных продуктов. Приготовление молочного супа, молочной каши или блюда из творога

 **Тема 2. Изделия из жидкого теста (2ч)**

Теоретические сведения. Виды блюд из жидкого теста продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой, оладий и блинного пирога. Подача их к столу.

Определение качества мёда органолептическими и лабораторными методами.

Лабораторно-практические и практические Определение качества мёда. Приготовление изделий из жидкого теста.

**Тема 3. Виды теста и выпечки (2ч)**

Теоретические сведения. Продукты для приготовления выпечки. Разрыхлители теста. Инструменты и приспособления для приготовления теста и формования мучных изделий. Электрические приборы для приготовления выпечки.

Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изделий из них. Рецептура и технология приготовления пресного слоёного и песочного теста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление изделий из пресного слоёного теста.

Приготовление изделий из песочного теста.

**Тема 4. Сладости, десерты, напитки (2ч)**

Теоретические сведения. Виды сладостей: цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании человека. Виды десертов. Безалкогольные напитки: молочный коктейль, морс. Рецептура, технология их приготовления и подача к столу. Профессия кондитер сахаристых изделий.

Лабораторно-практические и практические работы Приготовление сладких блюд и напитков.

 **Тема 5. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет(2ч)**

Теоретические сведения. Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подача кондитерских изделий и сладких блюд. Правила поведения за столом и пользования десертными приборами. Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. Разработка пригласительных билетов с помощью ПК.

Лабораторно-практические и практические Разработка меню.

Приготовление блюд для праздничного сладкого стола.

Сервировка сладкого стола.

Разработка приглашения на праздник с помощью ПК.

 **Тема 6. Творческий проект по разделу «Кулинария» «Праздничный сладкий стол» (2ч)**

**Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (20ч)**

 **Тема 1. Свойства текстильных материалов(2ч)**

Теоретические сведения. Классификация текстильных волокон животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шёлковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных сырьевого состава тканей и изучение их свойств волокон.

Лабораторно-практические и практические работа Определение

 **Тема 2. Конструирование швейных изделий(2ч)**

Теоретические сведения. Понятие о поясной одежде, Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. Построение чертежа прямой юбки.

Лабораторно-практические и практические работы

Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ

Снятие мерок и построение чертежа прямой юбки в натуральную величину.

 **Тема 3. Моделирование швейных изделий(2ч)**

Теоретические сведения. Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подготовка выкройки к раскрою. Построение выкройки швейного изделия из пакета готовых выкроек, журнала мод, с СВ и из Интернета.

 Лабораторно-практические и практические работы.

Моделирование юбки.

Получение выкройки швейного изделия из журнала мод. Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.

**Тема 4. Швейная машина(2ч)**

Теоретические сведения. Уход за швейной машиной; чистка и смазка движущихся и вращающихся частей. Приспособления к швейной машине для потайного подшивания и окантовывания среза.

Лабораторно-практические и практические работа Уход за швейной машиной: чистка и смазка.

Выполнение потайного подшивания и окантовывания с помощью приспособлений к швейной машине.

 **Тема 5-8 Технология изготовления поясных изделий. (8ч)**

Теоретические сведения. Технология изготовления поясного швейного изделия. Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани. Правила раскроя. Выкраивание бейки. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы с ножницами, булавками, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой - корсажем.

Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками-подшивание.

 Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытым срезом и с открытым срезом.

Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачивание застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторонней, встречной и байтовой складок.

Подготовка и проведение примерки поясной одежды. Устранение дефектов после примерки. Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Технология обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом

Выметывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработка нижнего среза изделия. Обработка разреза в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия. Лабораторно-практические и практические работы: Раскрой проектного изделия.

Изготовление образцов ручных и машинных работ. Обработка среднего шва юбки с застёжкой-молнией. Обработка складок.

Подготовка и проведение примерки поясного изделия.

Обработка юбки после примерки: вытачек и боковых срезов, верхнего среза прямым притачным поясом, нижнего среза Выполнение прорезной петли и пришивание пуговицы. Чистка изделия и окончательная влажно-тепловая обработка

**Творческий проект «Праздничный наряд» (4ч)**

 **Раздел «Художественные ремёсла» (18ч)**

 **Тема 1-2. Ручная роспись тканей (4ч)**

Теоретические сведения. Понятие о ручной росписи тканей. Подготовка тканей к росписи. Виды батика. Технология горячего батика. Декоративные эффекты в горячем батике. Технология холодного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполнения узелкового батика и ной росписи. Профессия художник росписи по ткани.

Лабораторно-практические и практические работа

Выполнение образца росписи ткани в технике холодного батика

 **Тема 3-8. Вышивание (10ч)**

Теоретические сведения. Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Технология выполнения прямых, петлеобразных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков.

Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом.

Техника вышивания художественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь. Швы французский узелок и рококо.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Швы, используемые в вышивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

I Лабораторно-практические и практические работы:

Выполнение образцов швов прямыми, петельными, крестообразными и косыми стежками Выполнение образца вышивки в технике крест

 Выполнение образцов вышивки гладью французским узелком рококо

Выполнение образца вышивки атласными лентами

**Творческий проект «Подарок своими руками» (4ч)**

 **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)**

**III. Тематическое планирование, в том числе с учетом рабочей программы воспитания**

**c указанием количества часов, отведенных на изучение темы**

**«Технология» 5 КЛАСС (68 часов)**

Реализация рабочей программы воспитания в урочной деятельности направлена на формирование понимания важнейших социокультурных и духовно-нравственных ценностей.

Механизм реализации рабочей программы воспитания:

- установление доверительных отношений между педагогическим работником и его обучающимися, способствующих позитивному восприятию обучающимися требований и просьб педагогического работника, привлечению их внимания к обсуждаемой на уроке информации, активизации их познавательной деятельности;

- привлечение внимания обучающихся к ценностному аспекту изучаемых на уроках явлений, организация их работы с получаемой на уроке социально значимой информацией, инициирование ее обсуждения, высказывания обучающимися своего мнения по ее поводу, выработки своего к ней отношения;

- применение на уроке интерактивных форм работы с обучающимися: интеллектуальных игр, стимулирующих познавательную мотивацию обучающихся;

-проведение предметных олимпиад, турниров, викторин, квестов, игр-экспериментов, дискуссии и др.

- демонстрация примеров гражданского поведения, проявления добросердечности через подбор текстов для чтения, задач для решения, проблемных ситуаций, обсуждения, анализ поступков людей и др.

- применение на уроках групповой работы или работы в парах, которые учат обучающихся командной работе и взаимодействию с другими обучающимися; включение в урок игровых процедур, которые помогают поддержать мотивацию обучающихся к получению знаний, налаживанию позитивных межличностных отношений в классе, помогают установлению доброжелательной атмосферы во время урока. - посещение экскурсий, музейные уроки, библиотечные уроки и др.

- приобщение обучающихся к российским традиционным духовным ценностям, включая культурные ценности своей этнической группы, правилам и нормам поведения в российском обществе.

- побуждение обучающихся соблюдать на уроке общепринятые нормы поведения, правила общения, принципы учебной дисциплины, самоорганизации, взаимоконтроль и самоконтроль

- организация шефства мотивированных и эрудированных обучающихся над их неуспевающими одноклассниками, дающего обучающимся социально значимый опыт сотрудничества и взаимной помощи.

**5 класс (68 часов в год)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование разделов и тем** | **Количество часов** |
| 1 | «Технологии домашнего хозяйства» «Технологии творческой и опытнической деятельности»**Урок 12**. Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома».*Исторический виртуальный экскурс «Интерьер жилища наших предков»* | **14** |
| 2 |  «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» **Урок 18.** Изделия из жидкого теста.*Конкурс юных кулинаров «Я буду поваром!»***Урок 20.** Виды теста и выпечки.*Экскурсия в пекарню.**Беседа с пекарем-кондитером «Запах сдобы»***Урок 23**. Сладости, десерты, напитки.*Конкурс знатоков десертов «Я знаю!»***Урок 25**. Сервировка сладкого стола. Праздничный этикет.*Ролевая игра на знание этикета.***Урок 26.** Творческий проект «Праздничный сладкий стол»*Ролевая игра «Праздник в доме»* | 12 |
| 3 | «Создание изделий из текстильных материалов», **Урок 30.** Конструирование швейных изделий*Виртуальная экскурсия на швейную фабрику.*«Технологии творческой и опытнической деятельности»  | **20** |
| 4 | «Художественные ремёсла», «Технологии творческой и опытнической деятельности»  | 18 |
| 5 | Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности  | 4 |
| **Итого** |  | **68** |

**Приложение к рабочей программе**

**Календарно-тематический план 5 класс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****урока** | **Тема урока** | **Дата проведения** | **Кол-во час** | **Основное содержание** | **Характеристика основных видов деятельности обучающихся (на уровне учебных действий).** | **Д/З** |  |
|  |
| **Разделы «Технологии домашнего хозяйства» «Технологии творческой и опытнической деятельности» (14 ч)** |
| 1234 | Вводный урок. Первичный инструктаж по ТБ.Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере.Профессия дизайнер. |  | 4 ч | Цель и задачи изучения предмета «Технология» в 7 классе. Содержание предмета. Последовательность его изучения Роль освещения в интерьере. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп. Ви­ды светильников. Системы управления све­том. Типы освещения. Оформление интерь­ера произведениями искусства. Оформле­ние и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллек­ций в интерьере. Профессия дизайнер | Знакомиться с содержанием и последовательностью изучения предмета «Технология» в 7 классе. Находить и представлять информа­цию об устройстве системы освеще­ния жилого помещения. Выполнять электронную презентацию на тему «Освещение жилого дома». Знако­миться с понятием «умный дом». Находить и представлять информа­цию о видах коллекций, способах их систематизации и хранения. Знакомиться с профессией дизайнер | &1,2РТЗадание 1(2),2 (1,2) |
| 5678 |  Гигиена жилища.Виды уборки, их особенности.Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки.**Практическая работа№1.**Правила проведения ежедневной, влажной и генеральной уборки. |  | 4 ч | Виды уборки, их особенности. Правила про­ведения ежедневной, влажной и генераль­ной уборки | Выполнять генеральную уборку кабинета технологии. Находить и представлять информа­цию о веществах, способных заменить вредные для окружающей среды синтетические моющие средства в ближайшем магазине. Изучать сани-тарно-технические требования, предъ­являемые к уборке помещений | &3РТ Задание 3 |
| 910 | Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пылесос.Бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Кондиционер, ионизатор-очиститель воздуха, озонатор. |  | 2 ч | Электрические бытовые приборы для убор­ки и создания микроклимата в помещении. Современный многофункциональный пыле­сос. Приборы для создания микроклимата: кондиционер, ионизатор-очиститель возду­ха, озонатор | Изучать потребность в бытовых элек­троприборах для уборки и создания-микроклимата в помещении. Нахо­дить и представлять информацию о видах и функциях климатических при­боров. Подбирать современную быто­вую технику с учётом потребностей и доходов семьи | &4 |
| 11121314 | Творческий проект по разделу «Интерьер жилого дома».Реализация этапов выполнения творческого проекта.*Исторический виртуальный экскурс «Интерьер жилища наших предков»*Выполнение требований к готовому изделию.Расчёт затрат на изготовление проекта. |  | 4 ч | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | Выполнять и представлять проект по разделу «Интерьер жилого дома» | Стр.22-24 |
| **Разделы «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (12 ч)** |
| 1516 | Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Технология приготовления и требования к качеству.Значение молока и кисломолочных продуктов в питании человека. |  | 2 ч | Значение молока и кисломолочных продук­тов в питании человека. Натуральное (цель­ное) молоко. Молочные продукты. Молоч­ные консервы. Кисломолочные продукты. Сыр, Методы определения качества молока и молочных продуктов. Посуда для приго­товления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Молочные супы и каши; техноло­гия приготовления и требования к качеству. Подача готовых блюд. Технология приготовления творога в домашних условиях. Тех­нология приготовления блюд из кисломо­лочных продуктов. | Определять качество молока и мо­лочных продуктов органолептиче-скими методами. Определять срок годности молочных продуктов. Под­бирать инструменты и приспособле­ния для приготовления блюд из мо­лока и кисломолочных продуктов. Планировать последовательность технологических операций по приго­товлению блюд. Осваивать безопасные приёмы труда при работе с горячими жидкостями. Приготовлять молочный суп, молоч­ную кашу или блюдо из творога. Определять качество молочного супа, каши, блюд из кисломолочных продуктов. Сервировать стол и дегу­стировать готовые блюда. Знакомить­ся с профессией мастер производст­ва молочной продукции. Находить и представлять информацию о кисло­молочных продуктах, национальных молочных продуктах в регионе про­живания  | &5РТЗадание5 (3-6) |
| 1718 | Изделия из жидкого теста. Виды блюд из жидкого теста.Продукты для приготовления жидкого теста. Технология приготовления теста и изделий из него.**Практическая работа № 2.***Конкурс юных кулинаров «Я буду поваром!»* |  | 2 ч | Виды блюд из жидкого теста. Продукты для приготовления жидкого теста. Пищевые разрыхлители для теста. Оборудование, посуда и инвентарь для замешивания теста и выпечки блинов. Технология приготовления теста и изделий из него: блинов, блинчиков с начинкой. Оладий и блинного пирога. Подача их к столу определение качества меда органолептическими и лабораторными метода­ми  | Определять качество мёда органолептическими и лабораторными метода­ми. Приготовлять изделия из жидкого теста.Дегустировать и определять качество готовогоблюда. Находить и представлять информацию о рецептах блинов, блинчиков и оладий, о народных праздниках, сопровождающихся выпечкой блинов | &6РТЗадание 6 (3) |
| 1920 |  Виды теста и выпечки.Профессия кондитер.*Экскурсия в пекарню.**Беседа с пекарем-кондитером «Запах сдобы»* |  | 2 ч | Продукты для приготовления выпечки. Раз­рыхлители теста. Инструменты и приспо­собления для приготовления теста и формо­вания мучных изделий. Электрические при­боры для приготовления выпечки. Дрожжевое, бисквитное, заварное тесто и тесто для пряничных изделий. Виды изде­лий из них. Рецептура и технология приго­товления пресного слоёного и песочного те­ста. Особенности выпечки изделий из них. Профессия кондитер | Подбирать инструменты и приспособ­ления для приготовления теста, фор­мования и выпечки мучных изделий. Планировать последовательность тех­нологических операций по приготов­лению теста и выпечки. Осваивать безопасные приёмы труда. Выбирать и готовить изделия из прес­ного слоёного теста. Выбирать и гото­вить изделия из песочного теста. Сер­вировать стол, дегустировать, прово­дить оценку качества выпечки. Знакомиться с профессией кондитер. Находить и представлять информацию о народных праздниках, сопровож­дающихся выпечкой «жаворонков» из дрожжевого теста; о происхожде­нии слова «пряник» и способах созда­ния выпуклого рисунка на пряниках; о классической и современной (быст­рой) технологиях приготовления слоёного теста; о происхождении тра­диционных названий изделий из теста | &7,8,9 РТЗадание 7(2), 8(3), 9 (2,3) |
| 2122 | Сладости, десерты, напитки. Виды сладостейВиды десертов.*Конкурс знатоков десертов «Я знаю!»* |  | 2 ч | Виды сладостей; цукаты, конфеты, печенье, безе (меренги). Их значение в питании че­ловека. Виды десертов. Безалкогольные на­питки: молочный коктейль, морс. Рецепту­ра, технология их приготовления и подача к столу | Подбирать продукты, инструменты и приспособления для приготовления сладостей, десертов и напитков. Планировать последовательность технологических операций по приго­товлению изделий. Осваивать безо­пасные приёмы труда. Выбирать, го­товить и оформлять сладости, десер­ты и напитки. Дегустировать и опре­делять качество приготовленных сладких блюд.Знакомиться с профессией кондитер сахаристых изделий. Находить и представлять информа­цию о видах сладостей, десертов и на­питков, способах нахождения рецеп­тов для их приготовления | & 10РТЗадание 10(1-3) |
| 2324 | Сервировка сладкого стола.Меню сладкого стола. Праздничный этикет.Сладкий стол-фуршет. Правила приглашения гостей. *Ролевая игра на знание этикета.* *Разработка пригласительных билетов с помощью ПК* |  | 2 ч | Меню сладкого стола. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов и посуды. Подачакондитерских изделий и сладких блюд.Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами Сладкий стол-фуршет. Правила приглаше­ния гостей. Разработка пригласительных би­летов с помощью ПК | Подбирать столовое бельё для серви­ровки сладкого стола. Подбирать сто­ловые приборы и посуду для сладкого стола. Составлять меню обеда.Рассчитывать количество и стоимость продуктов для сладкого стола. Выполнять сервировку сладкого сто­ла, овладевая навыками его эстетиче­ского оформления. Разрабатывать пригласительный билет на праздник с помощью ПК | & 11РТЗадание 11(1-2) |
| 2526 | Творческий проект «Праздничный сладкий стол»*Ролевая игра «Праздник в доме»* |  | 2 ч | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | Выполнять и представлять проект по разделу «Кулинария» | Стр.52-54РТСтр. 26-29 |
| **Разделы «Создание изделий из текстильных материалов», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (20 ч)** |
| 2728 | Свойства текстильных материалов.Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон. |  | 2ч | Классификация текстильных волокон жи­вотного происхождения. Способы их полу­чения. Виды и свойства шерстяных и шёлко­вых тканей. Признаки определения вида ткани по сырьевому составу. Сравни­тельная характеристика свойств тканей из различных волокон | Составлять коллекции тканей из нату­ральных волокон животного происхож­дения. Оформлять результаты исследо­ваний. Изучать свойства шерстяных и шёлковых тканей. Определять сырь­евой состав тканей. Находить и пред­ставлять информацию о шёлкоткаче­стве. Оформлять результаты исследо­ваний | &12РТЗадание 12 (3) |
| 2930 | Конструирование швейных изделий. Понятие о поясной одежде.***Практическая работа №3.*** ***Построение чертежа прямой юбки.****Виртуальная экскурсия на швейную фабрику.* |  | 2ч | Понятие о поясной одежде. Виды поясной одежды. Конструкции юбок. Снятие мерок для изготовления поясной одежды. По­строение чертежа прямой юбки | Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изде­лий. Строить чертёж прямой юбки. Находить и представлять информа­цию о конструктивных особенностях поясной одежды | &13РТЗадание 13(4) |
| 3132 | Моделирование поясной одежды.Приёмы моделирования поясной одежды. |  | 2ч | Приёмы моделирования поясной одежды. Моделирование юбки с расширением книзу. Моделирование юбки со складками. Подго­товка выкройки к раскрою. Получение вы­кройки швейного изделия из пакета гото­вых выкроек, журнала мод, с СП и из Интер­нета | Выполнять эскиз проектного изделия. Изучать приёмы моделирования юбки с расширением книзу. Изучать приёмы моделирования юбки со складками. Мо­делировать проектное швейное изде­лие. Получать выкройку швейного изде­лия из журнала мод. Готовить выкройку проектного изделия к раскрою. Знако­миться с профессией художник по кос­тюму и текстилю. Находить к представ­лять информацию о выкройках | &14,15РТЗадание 15(2) |
| 3334 | Раскрой швейного изделия.Правила раскладки выкроек поясного изделия на ткани.Правила раскроя. |  | 2ч | Правила раскладки выкроек поясного изде­лия на ткани. Правила раскроя. Выкраива­ние бейки. Критерии качества кроя. Прави­ла безопасной работы ножницами, булавка­ми, утюгом. Дублирование детали пояса клеевой прокладкой-корсажем.  | Выполнять экономную раскладку вы­кроек поясного изделия на ткани, обмеловку с учётом припусков на швы. Вы­краивать косую бейку. Выполнять рас­крой проектного изделия. Дублировать деталь пояса клеевой прокладкой-корсаж Выполнять правила безопасной работы ножницами, булавками, утюгом. | &16РТЗадание 16(2,3) |
| 3536 | Технология ручных работ.Основные операции при ручных работах. |  | 2ч | Основные операции при ручных работах: прикрепление подогнутого края потайными стежками | Изготовлять образцы ручных работ: подшивание прямыми потайными, ко­сыми и крестообразными стежками. | &17РТЗадание 17(1,3) |
| 3738 | Швейная машина.Технология машинных работ. |  | 2ч | Уход за швейной машиной: чистка и смазка движущихся и вращающихся частей Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшива­ния; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов; краевой окантовочный шов | Выполнять чистку и смазку швейной машины. Находить и представлять ин­формацию о видах швейных машин последнего поколения. Выполнять подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания. Стачивать косую бейку. Изготовлять образцы машинных швов: краевого окантовочного с за­крытым срезом и с открытым срезом | &18РТЗадание 18(2,3) |
| 3940 | Подготовка и проведение примерки поясной одежды.Устранение дефектов после примерки. |  | 2ч | Подготовка и проведение примерки пояс­ной одежды. Устранение дефектов после примерки.  | Вы­полнять подготовку проектного изде­лия к примерке. Проводить примерку проектного изделия. Устранять дефек­ты после примерки. | &21РТЗадание 21(1,2) |
| 4142 | Технология изготовления поясных изделий.Последовательность обработки поясного изделия после примерки. |  | 2ч | Технология обработки среднего шва юбки с застёжкой-молнией и разрезом. Притачива­ние застёжки-молнии вручную и на швейной машине. Технология обработки односторон­ней, встречной и бантовой складок.Последовательность обработки поясного изделия после примерки. Техноло­гия обработки вытачек, боковых срезов, верхнего среза поясного изделия прямым притачным поясом. Вымётывание петли и пришивание пуговицы на поясе. Обработ­ка нижнего среза изделия. Обработка разре­за в шве. Окончательная чистка и влажно-тепловая обработка изделия | Обрабатывать средний шов юбки с за­стёжкой-молнией на проектном изде­лии. Обрабатывать одностороннюю, встречную или бантовую складку на проектном изделии или образцах.Обрабатывать про­ектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и представлять информацию о промыш­ленном оборудовании для влажно-тепловой обработки | &19,20,22РТЗадание 19 (2,3)РТЗадание 20(2,3) РТЗадание 22(1-3) |
| 43444546 | Творческий проект «Праздничный наряд»Реализация этапов выполнения творческого проекта.Выполнение требований к готовому изделию.Расчёт затрат на изготовление проекта. |  | 4ч | Реализация этапов выполнения творче­ского проекта. Выполнение требований к готовому изделию. Расчёт затрат на изготовление проекта | Выполнять и представлять проект по разделу «Создание изделий из текстиль­ных материалов» | Стр.42-48 |
|  **Раздел «Художественные ремёсла», «Технологии творческой и опытнической деятельности» (18ч)** |
| 47484950 | Ручная роспись тканей.Подготовка тканей к росписи. Виды батика.Декоративные эффекты в горячем батике.Профессия художник росписи по ткани. |  | 4ч | Понятие о ручной росписи тканей. Подго­товка тканей к росписи. Виды батика, Техно­логия горячего батика. Декоративные эф­фекты в горячем батике. Технология холод­ного батика. Декоративные эффекты в холодном батике. Особенности выполне­ния узелкового батика и свободной роспи­си. Профессия художник росписи по ткани | Изучать материалы и инструменты для росписи тканей. Подготавливать ткань к росписи. Создавать эскиз рос­писи по ткани. Выполнять образец росписи ткани в технике холодного батика. Знакомиться с профессией художник росписи по ткани. Находить и представлять информа­цию об истории возникновения тех­ники батик в различных странах | &23РТЗадание 23(1-3) |
| 51525354 | Ручные стежки и швы на их основе.Материалы и оборудование для вышивки.Приёмы подготовки ткани к вышивке.Технология выполнения ручных стежков. |  | 4ч | Материалы и оборудование для вышивки. Приёмы подготовки ткани к вышивке. Тех­нология выполнения прямых, петлеобраз­ных, петельных, крестообразных и косых ручных стежков. | Подбирать материалы и оборудование для ручной вышивки. Выполнять об­разцы вышивки прямыми, петлеобраз­ными, петельными, крестообразными и косыми ручными стежками. | &24РТЗадание 24(2) |
| 5556 | Вышивка швом крест.Использование ПК в вышивке крестом. |  | 2ч | Техника вышивания швом крест горизонтальными и вертикальными рядами, по диагонали. Использование ПК в вышивке крестом | Выполнять об­разцы вышивки швом кресс. Выполнять эскизы вышивки руч­ными стежками. Создавать схемы для вышивки в технике крест с помощью ПК. Знакомиться с профессией выши­вальщица. | &25 РТЗадание 25(3) |
| 5758 | Вышивка гладью.Материалы и оборудование для вышивки гладью. |  | 2ч | Техника вышивания худо­жественной, белой и владимирской гладью. Материалы и оборудование для вышивки гладью. Атласная и штриховая гладь.  | Выполнять образцы вышивки атласной и штриховой гладью. | &26,27,28 РТ Задание 26(3),27(3),28(3) |
| 5960 | Вышивка атласными лентами.Профессия вышивальщица. |  | 2ч | Материалы и оборудование для вышивки ат­ласными лентами. Швы, используемые в вы­шивке лентами. Стирка и оформление готовой работы. Профессия вышивальщица | Находить и представлять информа­цию об истории лицевого шитья, ис­тории вышивки лентами в России и за рубежом | & 29РТЗадание 29(2) |
| 61626364 | Творческий проект «Подарок своими руками».Этапы выполнения проекта: поисковый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический).Определение затрат на изготовление проектного изделия.Испытания проектных изделий. |  | 4ч |  Этапы выполнения проекта: поиско­вый (подготовительный), технологический, заключительный (аналитический). Опреде­ление затрат на изготовление проектного изделия. Испытания проектных изделий. | Выполнять про­ект по разделу «Художественные ре­мёсла» | Стр. 145-151РТСтр.55-60 |
| **Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)** |
| 6566 | Оформление портфолио. Подготовка электронной презентации. |  | 2ч | Подготовка презентации, пояснительной за­писки и доклада для защиты творческого проекта | Оформлять портфолио и пояс­нительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять док­лад для защиты творческого проекта. | &30РТСтр. 61-64 |
| 6768 | Защита творческого проекта |  | 2ч |  | Защищать творческий проект |  |